DAVET SOFRASI | ANNE MUTFAĞI | DENİZ ÜRÜNLÜ TARİFLER

Sofra

80 TARİF

MEVSİMİN GÖZDE MALZEMELERİYLE



AĞUSTOS 2018 / 08 SAYI: 274

YAKIN PLAN
BAKLİYAT UNLARI

MİSAFİR SOFRALARI

TATLI ŞÖLENİ

KOLAY ZİYAFET
SANDVİÇ

Nasıl yapılır?
KAVURMA

Bayram bereketi

FİYATI: 8.5 TL KKTC FİYATI: 10.5 TL



ISSN 1304 - 5547

Renkli
yaz düşleri...

ZORLU | /tac /tacstyle

2018
İLKBAHAR-YAZ
KOLEKSİYONU



Mediacat önderliğinde, Ipsos tarafından gerçekleştirilen Türkiye'nin Lovemark'ları 2017 Araştırması'nda TAÇ, ev tekstili kategorisinin en sevilen markası seçildi. Detaylı bilgi www.tac.com.tr'de.





editörden

Tohum cephesinden güzel haberler

Geçtiğimiz Temmuz ayının benim için en güzel iki haberi, "tohum" meselesine ciddi mesai harcayarak ülkemizin adını dünya çapında duyuran çok sevdiğim kadınlardan geldi...

"Gerçek tohum toprağa bereket, bizlere şifa, çocuklarımıza gelecek demek" diyen Mardinli Şef Ebru Baybara Demir, ikinci kez Basque Dünya Aşçılık ödüllerinde finale kalan 10 şeften biri oldu. Ben bu satırları yazarken ödül sonuçları henüz açıklanmamıştı ancak 40 ülkeden 140 şefin aday gösterildiği yarışmada finale kalan tek Türk olarak Ebru, gönüllerin birincisi olmayı çoktan haketmiş bir isim... Ebru'nun hikayesi, üzerine belgeseller hazırlanıp kitaplar dolusu anlatılacak kadar derin ve değerli...

Yemek kültürü konusunda dünyanın en prestijli ödüllerinden biri olarak kabul edilen Basque Dünya Aşçılık Ödülleri'nin hedefi; yaratıcılıklarını toplumsal faydaya dönüştüren şeflerin projelerine destek olmak. Cercis Murat Konağı'nın yaratıcısı Ebru Baybara Demir de bugüne kadar Mardin başta olmak üzere çevre bölgelerde kadınların, mültecilerin, yerel çiftçilerin ve çocukların daha iyi bir sosyal yaşama sahip olması için gastronomi temelli birçok projeye imza attı.

"Bir şefin işi tabakta değil toprakta başlamalı" diyen Ebru, 100 bin Euro'luk ödülü kazanırsa Mardin'de kadınlara ve gençlere meslek edindirmek ve geleneksel mutfak kültürünün devamlılığını sağlamak için Gastronomi Enstitüsü projesini hayata geçirecek.

***

Diğer sevindirici haber ise Oxford'tan... Dünyanın en prestijli yemek sempozyumu olarak kabul edilen "Oxford Symposium on Food and Cookery"nin bu yılki konu başlığı "tohum"du. Bu değerli tema altında sempozyumun en ilgi çekici bölümlerini ise Gönül Paksoy'un tohumlarla hazırladığı takı tasarımları ve Lalehan Uysal'ın tohum fotoğrafları oluşturdu. Lalehan Uysal, benim pek kıymetli arkadaşım olması yanında, Sofra okurlarının "Damak Unutmaz" yazılarından tanıdığı, Buğday Ekolojik Yaşama Destekleme Derneği'nin ve Ekolojik Pazarı'nın kurucularından, aynı zamanda dergimizin uzun bir dönem tasarım ve yayın danışmanlığını yapmış, özel bir isim... "Damak Unutmaz" yazılarını ihmal ettiği için kendisine sitem ettiğim dönemde, meğer bu eşsiz tohum fotoğrafları için malzeme toplamakla meşgulmüş!

Hem gastronomi, hem moda, hem dekorasyonla ilgilenenlerin yakından tanıdığı Gönül Paksoy ise Yenilebilir Boncuklar, Çiçek Yemek, Atıksız Mutfak ve Türk Yemekleri kitaplarının yazarı... Uluslararası arenada tasarımcı kimliği ile saygın bir isim olan Gönül Paksoy'un çeşitli tohumları kullanarak oluşturduğu takı tasarımları ve Lalehan'ın tohum fotoğrafları, Oxford'taki sempozyumda "The Jewels of Life / Hayatın Mücevherleri" başlığı altında birlikte sergilendi...

Yaşadığımız coğrafyaya, gelecek kuşaklara ne çok şey borçlu olduğumuzu hatırlıyorum böyle zamanlarda... Ebru gibi hayatını memleketinin taşına-toprağına-tohumuna adamış bir gönüllü, Lalehan gibi bir tohum gözlemcisi ya da sadece "bilinçli bir tüketici" olmak... Biraz umut ve çabayla her birimiz geleceğe hizmet etme, hayatı zenginleştirme gücüne sahibiz aslında...

Topraktan tabağa, her aşamasının değerini bildiğimiz sofralarda buluşmak dileğiyle...

Esra Düzdağ Ateş
esra.duzdag@sofra.com.tr





Dünya Ekici'yi, Ekici de sofraları ödüllendirmeye* devam ediyor!

2017'de 3 ödüle birden layık görülen Ekici, bu yıl ise Süzme Peynir ve Top Peynirim ile dünya çapında lezzetler arasına girdi. Ekici'nin değerini bilen ve bu kaliteden vazgeçmeyen herkese teşekkürlerimizle...



* **Ekici, lezzet alanında dünyanın en prestijli kuruluşlarından Uluslararası Tat ve Kalite Enstitüsü'nün düzenlediği Üstün Lezzet Ödülü 2018 Yarışması'nda Ekici Süzme Peynir ve Ekici Top Peynirim ürünleri ile Üstün Lezzet Ödülü'nün sahibi oldu.**

/EkiciPeynir @EkiciPeynir /ekicipeynir

www.ekicipeynir.com

içindekiler

AĞUSTOS 2018

lezzeti içinde

SEMİZOTLU BÖREK



Tarifi
50. sayfada









Ajanda



9-17 ağustos

DUDE TABLE ORGANİZASYONU İLE DÜZENLENEN KANYON ICE WEEK'TE SOĞUK VE LEZZETLİ SUNUMLAR, EĞLENCELİ ETKİNLİKLER VE WORKSHOP'LAR YER ALIYOR.

1-31 AĞUSTOS Mutfak Sanatları Akademisi (MSA)'nın Ağustos ayı boyunca farklı tarihlerde "Kokteyl Kahveler", "Cookie Cake", "Fermente İçecekler", "Reçel", "Tapas", "Soğuk Kahve", "Naked Cake", "Etler ve Pişirme Teknikleri", "Matmazel Makaron", "Vazgeçemediklerimiz" ve "Genç Gurme Pastacılık", workshop'ları düzenliyor. www.msa.com.tr

1-31 AĞUSTOS Kahve Dünyası, İstanbul'daki farklı şubelerinde farklı tarihlerde, çikolata ve pastacılık atölyeleri düzenliyor. Detaylı bilgi için: www.kahvedunyasi.com/kesfet/atolye

1-31 AĞUSTOS Renaissance İstanbul Polat Bosphorus Hotel 212 Restaurant, ay boyunca Türk ve Yunan mezelerinden oluşan özel mönüsünü Yunan canlı müzik performansları eşliğinde sunuyor. Tel: (0212) 340 70 00

2 AĞUSTOS USLA-Uluslararası Servis ve Lezzet Akademisi "Mevsimlerden Yaz" workshop'unda mevsiminde yetişen domateslerle uygulamalı tarifler hazırlanacak.



Sofra

Sahibi
TURKUVAZ HABERLEŞME VE YAYINCILIK A.Ş.

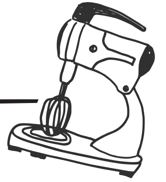
Tüzel Kişi Temsilcisi ve Genel Müdür:
YASEMİN GEBEŞ



Yayın Direktörü: **ASLIHAN SARP İŞMAN**
Genel Yayın Yönetmeni: **ESRA DÜZDAĞ ATEŞ** esra.duzdag@sofra.com.tr
Yazı İşleri Müdürü: **İLKNUR MİNE NARTOP** mine.nartop@sofra.com.tr
Görsel Yönetmen: **AYŞE YAZICI**
Editör: **SELMA ŞEN** selma.sen@sofra.com.tr
Muhabir: **SELENAY KÜBRA KOÇER** selenay.kocer@sofra.com.tr
Fotoğraflar: **ERKİN ÖN** erkin.on@sofra.com.tr



Yemek Danışmanı: **ELİF Y. KORKMAZEL**
Katkıda bulunanlar:
PELİN BOZKURT BİLGİÇ, DİLŞAT YAŞAR
GÜLEN YILDIZ ÜÇLER, AYŞE ÜNAL
MELİS ÇOLAK, HÜLYA IŞIK, EMİNE TUNADAN



Fotoğraf Editörü: **CANAN YETİŞTİ SATKIN**
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü ve
İnternet Yayın Sorumlusu: **ŞEFİK ÇALIK**
Genel Müdür Yardımcısı: **YONCA ERTÜRK ÖZEREN**
Pazarlama Müdürü: **FERHAL ŞENCAN**
Üretim Takip Müdürü: **EYÜP ÇURLU**
Pazarlama Uzmanı: **ZEYNEP DOĞAN**

Reklam Satış Genel Müdür Yardımcısı: **SEMA TEKER**
Reklam Satış Grup Koordinatörleri: **EBRU KAÇAR GİRGİÇ**
EMEL ÖZEN, SİNEM ATAK, FİLİZ ÖZKAN, MEHMET PEHLİVAN
Reklam Satış Müşteri Temsilcisi: **BEYZA TUNCEL**
Reklam Rezervasyon Tel: (0212) 354 41 18 - 354 33 95 Fax: (0212) 354 33 50-75
Bölgeler Reklam Satış Grup Koordinatörü: **AYNUR GÜKCAN**
Ankara Reklam Satış Grup Koordinatörü: **AYŞE ALTUN**
Ege Reklam Satış Müdürü: **ŞEBNEM AKDENİZ**
Adana Reklam Satış Koordinatörü: **GÜNEY YILMAZ**
Antalya Reklam Satış Koordinatörü: **ŞEYDA YILMAZ**

Etkinlik Satış Genel Müdür Yardımcısı: **FUNDA BAYKAL**
Etkinlik Satış Grup Koordinatörleri: **BERNA SEÇEN, ÖZLEM ÖZKÖSLÜ**

TURKUVAZ GRUBU HİZMETLERİ
Marka ve Pazarlama Grup Başkanı: **SİNAN KÖKSAL**

ABONELİK
Abone Operasyon Müdürü: **UFUK KOCAOĞLU**
Çağrı Merkezi: **444 88 81**
abone@turkuvazabone.com - www.turkuvazabone.com
http://www.facebook.com/TurkuvazMedyaAboneHizmetleri
http://twitter.com/#!/TurkuvazAbone

Turkuvaz Dergi Tel: (0 212) 354 30 00 Fax: (0212) 354 36 31
Yazışma Adresi: Turkuvaz Dergi Grubu, Barbaros Bulvarı, Cam Han, No: 153 Balmumcu 34349 Beşiktaş / İSTANBUL
Yayının Türü: Yerel, süreli FIPP üyesidir.
Yönetim Yeri: Barbaros Bulvarı, Cam Han, No: 153 Balmumcu 34349 Beşiktaş / İstanbul
Yayımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Matbaa Genel Müdürü: **MEHMET KAMİLOĞLU**
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Akpınar Mah. Hasan Basri Cad. No: 4 Sancaktepe-İstanbul
Tel: (0216) 585 90 00 - www.turkuvazmatbaacilik.com
Basıldığı Tarih: AĞUSTOS 2018
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.
Dergi İşletme Müdürü: **HAKAN DEMİRCİ**




COOK
Buzdolabı
Poşeti
20 adet
BÜYÜK BOY
30x45cm


COOK
cook.com.tr

YAZ FERAHLIĞI

Lav, Okyanusun Sesi Serisi'nin modern ve şık ürünleri, sofralara doğanın renklerini taşıyor. Turkuaz ve toprak tonlarının hakimiyetindeki seri, Bayram sofralarınıza da yaz ferahlığı getirecek.





Kurban Bayramı'nda hem lezzetli ve şık sofralar kurmanıza yardım edecek, hem de bayramınıza tatlı keyifler katacak öneriler sayfalarımızda...

Bayram deyince

Hazırlayan: **MİNE NARTOP**





MUTLULUK TADINDA

ÖZSÜT BAYRAMLARIN VAZGEÇİLMEZ GELENEĞİ SAC ARASI, PEYNİR TATLISI, EKMEK KADAYIFI VE KATMER GİBİ ŞERBETLİ TATLI ÇEŞİTLERİNİ TÜM ŞUBELERİNDE SATIŞA SUNUYOR. İSTER KONUKLARINIZA İKRAM EDİN, İSTER HEDİYE GÖTÜRÜN...





ÇEŞİT ÇEŞİT

MELODİ'NİN KARAMELLİDEN AHUDUDULUYA ÇEŞİT ÇEŞİT TRÜF'LERİ, MEYVELİDEN BİSKÜVİLİSİNE FARKLI LEZZETTEKİ DRAJELERİ, MADLEN, PRALİN VE ÇAKIL ÇİKOLATALARI BAYRAMINIZA KEYİF KATACAK.

O BİR KLASİK!

Ülker Ece Çikolata, içindeki bütün fındık ve yumuşak fındık kreması ile lezzetli bir çikolata deneyimi sunuyor. Ece Çikolata, hediyelik, şeffaf kutu ve poşet olmak üzere farklı ambalaj çeşitleri ile raflarda.









KENDİNİZ YAPIN!

Kenton'un Gelenksel Lezzetler Serisi'nde yer alan "Revani", "Kadayıflı muhallebi" ve "Trileçe"yi kısa sürede zahmetsizce hazırlayıp Bayram konuklarınıza ikram edebilirsiniz.



BAYRAM'A ÖZEL...

Korkmaz Mutfak Eşyaları, tencere setlerinden tava çeşitlerine, kesme tahtalarından bıçak setlerine kadar, Kurban Bayramı'na özel sunduğu ürünler ile bayramda da mutfaktaki profesyonel yardımcınız olmaya devam ediyor.



TENCEREDEKİ ZİYAFET!

LE CREUSET, AİLENİN BİR ARAYA GELDİĞİ, KONUKLARIN AĞIRLANDIĞI, KURBAN BAYRAMI SOFRALARI İÇİN EN LEZZETLİ YEMEKLERİ HAZIRLAYABİLECEĞİNİZ BİRBİRİNDEN ŞIK TENCERE ALTERNATİFLERİ SUNUYOR.







EVDEKİ PROFESYONEL

Fakir'in 3 farklı incelikte et kıyma diski bulunan Torque Kıyma Makinesi ile pişireceğiniz yemeğe göre, kurban etinden kendi kıymanızı kendiniz hazırlayabilir ve leziz yemeklere imza atabilirsiniz. www. fakir.com.tr

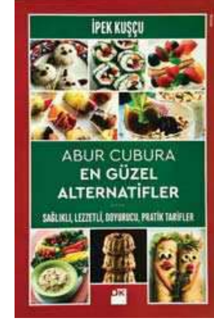
HER İHTİYACA

PROFİLO'NUN FARKLI MODEL VE EBATLARDAKİ DERİN DONDURUCULARI KURBAN ETİNDEN MEVSİMLİK SEBZE-MEYVEYİ KIŞA SAKLAMAK İSTEYENLERE DEK, FARKLI İHTİYAÇLARA CEVAP VERİYOR.



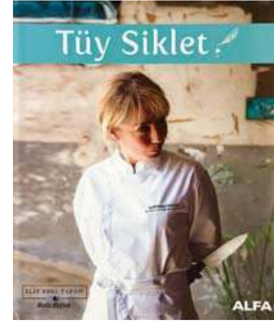
Hazırlayan: **MİNE NARTOP**

KİTAPLIK



SAĞLIKLISI DA VAR!

İpek Kuşçu, "Abur Cubura En Güzel Alternatifler" kitabında verdiği tarifler ile abur cuburun lezzetli ve bir o kadar da sağlıklı olabileceğini gösteriyor. Kitapta 3-7 yaş arası miniklerden okul çocuklarına, gençlerden yetişkinlere kadar herkes için lezzetli, pratik ve sağlıklı atıştırmalık önerileri yer alıyor.



TÜY KADAR HAFİF

Mutlu Mutfak Serisi'nin 3'üncü kitabı "Tüy Siklet", Elif Edes Tapan'ın dünyanın farklı lezzetlerini kendi mutfağı ile harmanladığı tariflerden oluşuyor. Kitap; kahvaltı, sandviçler, salatalar, başlangıçlar ve çorbalar, garnitürler, ana yemekler, tatlılar ve parti olmak üzere 8 bölümden oluşuyor.



PEYNİRE GÜZELLEME

Şef Ali Açıkgül tarafından hazırlanan "Peynirli Lezzetler- Türk Stili Cheesecake'ler" kitabı, hem Türk damak tadına uygun, hem de dünya mutfaklarından tatlı-tuzlu cheesecake tariflerinden oluşuyor. Kitapta cheesecake hazırlama ekipmanlarından, pişirme tekniklerine dek püf noktaları da adım adım anlatılıyor.

Yaz aylarında artan sıcaklıklar besin güvenliğini tehdit ediyor ve besin zehirlenmesi riskini de arttırabiliyor. Yazın keyfinizin kaçmaması için gelin Sabri Ülker Vakfı'nın önerilerine göz atın!

Besin zehirlenmelerine dikkat edin
Yaz tatilinizi zehir etmeyin!





Besin zehirlenmesi nedir?

Besin zehirlenmeleri genellikle bulantı, kusma, karın ağrısı, kramp ve ishal gibi belirtilerle kendini gösterir. Çeşitli kaynaklardan besinlere bulaşan kirleticiler, besinlerin uygun sıcaklıkta saklanmaması ve hazırlama, pişirme ile servis etme sürecinde hijyen kurallarına dikkat edilmemesi sonucu besin zehirlenmelerinin başlıca nedenleri arasında sayılabilir. Özellikle yaz aylarında et, tavuk, balık, süt/süt ürünleri ve yumurta gibi besinler uygun bir şekilde saklanmaz ve hazırlanmazsa, bakteriyel bozulmalar gelişebilir.

Yaz aylarında sıcaklığın artmasıyla birlikte besin zehirlenmeleri görülme sıklığı da artabiliyor. Dünya Sağlık Örgütü'ne göre besinler aracılığı ile insan organizmasına taşınan bakteri, virüs, parazit, toksin ve kimyasal maddeler gibi kirleticilerden kaynaklanan besin zehirlenmelerine bağlı hastalıklar, her yıl dünyada yaklaşık 600 milyon kişiyi, yani her 10 kişiden birini etkiliyor.

Besin zehirlenmelerini önlemek için nelere dikkat etmeli?

- Açıkta satılan yiyecek ve içecekleri tercih etmeyin.
- Besinleri hazırlamadan önce ellerinizi sabunla 2 dakika boyunca yıkayın. Kişisel hijyeninize dikkat edin.
- Et, balık ve tavuk gibi besinlerin hazırlanmasında kullanılan parçalama tahtaları, bıçak gibi araç ve gereçleri çok iyi yıkamadan sebze ve diğer besinlerin hazırlanmasında kesinlikle kullanmayın.
- Çiğ etler ve sebzeleri buzdolabında farklı yerlerde ve uygun raflarda saklayın.
- Et, tavuk ve balıkları buzdolabında saklarken iyi paketleyin.
- İyi yıkanmamış sebze ve meyveleri, temiz olmayan içme sularını ve pastörize edilmemiş süt ve ürünlerini tüketmeyin.
- Besinlerinizin iyi piştiğinden emin olun. Yeterli süre ve sıcaklıkta pişmeyen yiyecekler zararlı bakterilerin sindirim sistemine taşınmasına yol açabilir.
- Pişmiş yiyecekleri oda sıcaklığında 2 saatten fazla bekletmeden, soğuduktan sonra, buzdolabında muhafaza edin.
- Market alışverişlerinde et, süt ve süt ürünleri ile dondurulmuş besinleri alışverişinizin sonunda alın.
- Dondurulmuş besinleri buzdolabının alt bölmesinde veya mikrodalga fırınlarda çözdürün ve tekrar dondurmayın.
- Tahıllar ve kuru baklagilleri kuru ortamlarda ve 15°C -20°C arasındaki sıcaklıklarda muhafaza edin.
- Buzdolabından çıkararak ısıttığınız bir yiyeceği, yeniden buzdolabına koyup tekrar ısıtmayın.

Besin zehirlenmesine yakalanırsak ne yapmalıyız?

Herhangi bir yiyecek ve içecek kaynaklı besin zehirlenmesi yaşadığınızı düşünüyorsanız mutlaka bir hekime başvurmalısınız. Besin zehirlenmelerinin yol açtığı kusma ve ishal, sıvı ve mineral kaybına yol açtığından, bu kayıpların yerine konması oldukça önemlidir. Besin zehirlenmesine yol açan enfeksiyon kaynağı belirlendikten sonra diyetisyene danışarak uygun beslenme programı uygulanmalıdır.

Sabri Ülker Vakfı hakkında

Türk Gıda sektörünün duayeni Sabri Ülker anısına kurulmuş olan ve misyonunu Sabri Ülker'in hayat felsefesinden derleyen Vakıf, toplumu beslenme ve sağlık alanlarında bilimsel ve güvenilir bilgi ile aydınlatmak üzere faaliyetlerini sürdürüyor. Avrupa Beslenme Vakıfları İletişim Platformu'nun Türkiye'den tek üyesi olan Vakıf, 2009 yılından bu yana topluma sağlıklı yaşam ve beslenme konularında güvenilir bilimsel bilgiyi ulaştırmakta ve dünya genelinde referans kabul edilen kurumlar ile işbirliği içinde Türkiye'nin referans kurumu olma hedefiyle yoluna devam etmektedir.

Bayram geleneği

İncecik porselenlerin, el emeği göz nuru peçete ve örtülerin gün yüzüne çıkarıldığı, özenle hazırlanan yemekler eşliğinde buluşulan geniş bayram sofralarının tadı da keyfi de bir başka olur... İmza attığı her bir davet sofrasını adeta sanat eseri gibi yorumlayan ***Tülin Doğruer***'in sunum fikirleri ve tarifleriyle, bu bayram konuklarınız kendini çok şanslı hissedecek.

Stilist: **SELMA ŞEN** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**







YOĞURT SOSLU FASULYE 6 KİŞİLİK

1 kg taze fasulye, **1** çay bardağı zeytinyağı
2 adet soğan, **1** diş sarmısak
3 adet kesmeşeker, **1** su bardağı ceviz, **1** tatlı kaşığı tuz

SOS İÇİN: 1/2 kg süzme yoğurt
2 çorba kaşığı mayonez, **1** diş ezilmiş sarmısak

FASULYEYİ temizleyip ayıklayın. Geniş bir tencereye zeytinyağını koyup ısıtın ve yemeklik doğranmış soğanı ilave ederek hafif renk alana dek kavurun. Kıyılmış sarmısağı ekleyip 1 dakika sonra fasulyeyi ve şekeri katın. Tuzunu ayarlayıp, tencerenin kapağı kapalı olarak ve kısık ateşte fasulye yumuşayana dek arada bir karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Mutfak maşası ile fasulyeden dolu bir tutam alıp, döndürerek servis tabağına yerleştirin. Kalan fasulyeyi de aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine yağsız tavada kavrulmuş ceviz yerleştirin. Yoğurt sos için yoğurt, mayonez ve kıyılmış sarmısağı çırpın. Sos kabına alıp fasulye ile birlikte servis yapın.

Öneri
Yoğurt sosu fasulyenin üzerine gezdirerek de servis yapabilirsiniz.



ENGİNAR ÇORBASI



6 adet temizlenmiş enginar
50 gram tereyağı, **1** çorba kaşığı un
1 adet soğan, **1** diş sarmısak
5 su bardağı sıcak su, tuz, karabiber

TERBİYE İÇİN:
1 adet yumurta sarısı, **1** çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı limon suyu

SERVİS İÇİN:
6 adet kabuklu enginar

SÜSLEMEK İÇİN:
Dereotu ve rendelenmiş limon kabuğu

1 SERVİS için 6 adet enginarın ortasındaki tüylü kısmı yaprakları üzerinde kalacak şekilde kaşık yardımıyla çıkarın. Yapraklarının açılmaması için iple enlemesine bağlayıp, tuz eklenmiş bol suda hafif yumuşayana dek haşlayın. Soğuk suya çıkarıp suyunu süzün. Daha sonra soğumaya bırakın.

2 Çorba için tereyağını tencereye alıp eritin. Un ilave edip kavurun. Yemeklik doğranmış soğan ve kıyılmış sarmısağı katıp birkaç dakika karıştırın. Ardından dilimlenmiş enginarları ilave edin ve su ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp, enginarlar yumuşayana dek pişmeye bırakın.

3 Terbiye için tüm malzemeyi çırpma teli ile çırpıp, yavaş yavaş ve karıştırarak çorbaya ilave edin. 1 dakika sonra ocaktan alıp, blenderden geçirin. Ilık çorbayı soğuk enginarların içlerine pay edin. Dereotu ve limon kabuğu ile süsleyip servis yapın.







ŞEFTALİLİ KEŞKÜL
6-8 KİŞİLİK

1 çorba kaşığı pirinç unu
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı toz badem
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı tozşeker
4 su bardağı süt
1 çay bardağı krema
1 paket vanilya

ŞEFTALİ KATI İÇİN:
2 adet büyük boy şeftali
2 çorba kaşığı tozşeker

1 PİRİNÇ unu, nişasta, toz badem, yumurta sarısı, tozşeker ve sütü tencereye alıp, koyu bir kıvam alana dek karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Ilındığında krema ve vanilya katıp, mikser yardımıyla çırpın. Daha sonra üzerlerinde bir-iki parmak boşluk kalacak şekilde kaselere pay edin.

2 Şeftalilerin kabuklarını temizleyip, gelişigüzel doğrayın. Tozşeker katıp, blendenden geçirin. Kaselerin üzerlerine pay edin. Dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın.

SİYEZ BULGURLU, HAVUÇ SOTELİ KUZU İNCİK 8 KİŞİLİK

KUZU İNCİK İÇİN:

5 adet kuzu incik
1'er çay kaşığı yenibahar, tarçın ve karabiber
2 dal kekik, **2** çorba kaşığı un
3-4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan, **1** baş sarmısak
2 çorba kaşığı pekmez, **2** çorba kaşığı sirke
5-6 adet kuru kayısı, tuz

HAVUÇ SOTE İÇİN:

5 adet havuç, **1** çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı zeytinyağı

SİYEZ BULGURLU PİLAV İÇİN:

2 su bardağı siyez bulguru
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tereyağı, **1** adet soğan
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 adet sivri biber, **1** adet domates
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı kimyon, **1** çay kaşığı kuru nane
4 su bardağı sıcak su, **1** tatlı kaşığı tuz

1 İNCİKLERİ yıkayın ve kurulayın. Geniş bir kaba tüm baharatları ve unu koyup karıştırın. Etleri bu karışıma bulayın. Zeytinyağını geniş bir tencerede ısıtın ve harlı ateşte etlerin dış tarafları renk alana dek çevirerek mühürleyin.

2 Eti tencereden alıp, aynı tencereye küp doğranmış soğanı, kabukları ile birlikte enlemesine ikiye kesilmiş sarmısağı kesik tarafı tencereye gelecek şekilde yerleştirin. Pekmez, sirke, ikiye kesilmiş kayısı ve tuz ilave edip birkaç dakika pişirin. İncikleri yerleştirip, üzerlerini kaplayacak kadar sıcak su koyun ve kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak 2.5 saat pişirin.

3 Havuç sote için havuçları rendeleyip, ısıtılmış zeytinyağında 5 dakika soteleyin. Tuz ilave edip karıştırdıktan sonra ocaktan alın.

4 Siyez bulgurlu pilav için zeytinyağı ve tereyağını tencerede ısıtıp, küp doğranmış soğanı soteleyin. Dolmalık fıstık ilave edip kavurun. Doğranmış biber, ardından küp doğranmış domatesi ekleyin. Salça katıp karıştırın. Bulgur, kimyon ve nane ilave edip bir iki çevirin. Suyunu katıp, kaynayana dek harlı, kaynadıktan sonra kısık ateşte, kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Suyunu çekmeye yakın tuzunu katıp harmanlayın. Suyunu çekince ocaktan alın.

5 Orta boy, tabanı çıkabilen kelepçeli kalıbı pişirme kağıdı ile kaplayın. Önce pilavı sonra havuç soteyi ve kemiklerinden ayrılmış incikleri yerleştirip, kaşığın tersi ile hafifçe bastırın. Servis tabağına çıkarıp, dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.



pişir paylaş

Dilerseniz eti mühürledikten sonra, diğer malzemelerle birlikte bir tepsiye yerleştirip fırında da pişirebilirsiniz.



KAĞITTA CİĞER

2-4 KİŞİLİK

500 gram kuzu ciğeri
1 adet soğan, **2** diş sarmısak
1 adet haşlanmış patates
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı kimyon, tuz

ÜZERİ İÇİN:
Kimyon

CİĞERİN zarını çıkarıp iyice yıkayın ve büyük parçalar şeklinde dilimleyin. Soğanı halka doğrayıp, sarmısağı kıyın. Ciğer, soğan, sarmısak, küp doğranmış patates, zeytinyağı ve kalan malzemeyi harmanlayın. Pişirme kağıdının ortasına yerleştirip, hava almayacak biçimde ve zarf şeklinde kapatın. Fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Kimyon serpip servis yapın.

TAHİNLİ İRMİK HELVASI 6-8 KİŞİLİK

1.5 su bardağı irmik, **1** çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı, **2** su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker, **2** çorba kaşığı tahin, **1** paket vanilya

ÜZERİ İÇİN:
100 gram krema, **100** gram çikolata

SERVİS İÇİN:
File badem ve altın çilek

1 GENİŞ bir tavaya tereyağı ve zeytinyağını koyup ısıtın. İrmiği ilave ederek çok kısık ateşte en az 30 dakika sürekli karıştırarak kavurun.

2 Ayrı bir yerde süt, tozşeker, vanilya ve tahini kaynatıp, soğutun. İrmiğin üzerine gezdirip çekene dek kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp üzerini mutfak havlusu ile kapatın ve 10 dakika dinlendirin. Daha sonra harmanlayıp, orta boy yuvarlak bir kabın içine bastırarak yerleştirin. Servis tabağına ters çevirip çıkarın.

3 Üzeri için çikolatayı benmari usulü eritip ocaktan alın ve ısıtılmış kremayı ilave ederek karıştırın. Tatlının üzerine gezdirip 10 dakika dinlendirin. File badem ve altın çilek ile süsleyip servis yapın.

Aklınızda bulunsun!

Eğer irmiği yüksek ateşte kavurursanız, yakarsınız. Bunu önlemek için kısık ateşte, sürekli karıştırarak ağır ağır kavurmalısınız.

farklı tat





Aklınızda bulunsun!

Kavurmanın içine çeşitli baharatlar ekleyerek damak zevkinize göre çeşnilendirebilirsiniz.

KAVURMALI BÖREK 6-8 KİŞİLİK

10 adet baklava yufkası
500 gram kavurma, **4** dilim dil peyniri

SOS İÇİN:
50 gram eritilmiş tereyağı
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta

ÜZERİ İÇİN:
2 adet yumurta sarısı
2-3 çorba kaşığı susam

1 KAVURMAYI bir tavada ısıtın. Sos için ayrı bir yerde eritilmiş tereyağı, zeytinyağı ve yumurtayı çırpıp yarısını kavurmanın üzerine ilave ederek karıştırın.

2 Büyük boy bir fırın kabını pişirme kağıdı ile kaplayın. Üzerine 1 adet yufka yerleştirip, sos sürün ve yufkalar bitene dek üst üste yerleştirerek işlemi tekrarlayın.

3 Yufkanın geniş tarafına kavurmalı karışımı yerleştirip, didiklenmiş dil peyniri yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp, üzerine yumurta sarısı sürün ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında renk alana dek pişirin. 5 dakika dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.



Selection

Seçmeyi Bilenlere.



Bağdat Selection Baharat Serisi,
daha yoğun aroması ve **daha yoğun** tadıyla
yemeklerinizin lezzetini ikiye katlamak için mutfaklarınızda!



www.bagdatbaharat.com.tr

Vazgeçilmez lezzet sırrınız olacak bu seçkin koleksiyona **mutfağınızda yer açın.**

Bayram'da gelen konuklarınıza ***Bağdat Baharat*** ürünleri ile leziz tarifler hazırlayabilirsiniz.

YUFKADA KAVURMALI PİLAV 6-8 KİŞİLİK

2 adet yufka, **200** gram kavurma
2 su bardağı baldo pirinç
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet havuç, yeteri kadar sıcak su
1 paket Bağdat Kuş Üzümü
1 tatlı kaşığı Bağdat Zerdeçal
1 tatlı kaşığı Bağdat Karabiber
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı haşlanmış bezelye

ÜZERİ İÇİN:

2-3 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı Bağdat Çörek Otu
1 çorba kaşığı Bağdat Susam

PİRİNCİ, duru suyu çıkana dek iyice yıkayıp süzdürün. Tencereye alıp, zeytinyağında tek tek dökülene dek tahta kaşıkla karıştırın. Küp doğranmış havuç ilave edip bir-iki karıştırın. Pirincin üzerini 2 parmak geçecek kadar sıcak su ilave edin. Kuş üzümü, zerdeçal ve karabiber ekleyip tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. Ocağın altını kapatıp küp doğranmış kavurma, bezelye ve tuz ilave edip harmanlayın. Üzerini mutfak havlusu ile kapatıp, 2-3 dakika dinlendirin. Yufkaları önce enlemesine sonra boylamasına kesip, 8 adet üçgen parça elde edin. İki adet üçgen parçayı üst üste koyup, porsiyonluk çorba kasesinin içine kenarlarından sarkacak şekilde yerleştirin. Ortasına pilav doldurup, kaşık yardımıyla bastırın. Kenarlardan sarkan yufka parçalarını ortada birleştirip, pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine ters çevirip çıkarın. Kalan yufka ve pilavı da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin.





Selection

/bagdatbaharat

elifkorkmazel2@gmail.com



YAZLIK Bayram SOFRASI

Bayram yaz sıcaklarına rastlayınca, misafir sofralarında da ana yemeğinden tatlısına kadar hafif lezzetler tercih ediliyor. Pratik tarifleriyle, harikalar yaratan ***Elif Korkmazel***, Bayram misafirleriniz için mevsim sebze ve meyvelerinin bolca kullanıldığı nefis tatlarla dolu bir sofra hazırladı,

her öğüne

KIYMALI EL AÇMASI BÖREK



Tarifi yan sayfada



Stilist: **SELENAY KÜBRA KOÇER**
Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

KIYMALI EL AÇMASI BÖREK
8-10 KİŞİLİK

HAMURU İÇİN:
1.5 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı su
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz

ARASI İÇİN:
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

İÇ MALZEME İÇİN:
600 gram kıyma
2 adet ince kıyılmış soğan
3 adet ince kıyılmış sivri biber
1/4 demet ince kıyılmış maydanoz
1/2 çay bardağı sıvıyağ
3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
Tuz, karabiber

1 TÜM hamur malzemesini geniş bir kaba alın ve yoğurun. Üzerine nemli bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirdikten sonra 8 bezeye ayırın. Her bir bezeyi pasta tabağı boyutunda açın. Bezeleri 2 gruba ayırın. İlk gruptaki 3 bezenin kenarlarından 1 parmak boşluk kalacak şekilde ortalarını eritilmiş tereyağı ile yağlayın. En üste 4'üncü bezeyi yerleştirip kenara alın. Diğer grup için de aynı işlemi uygulayın. Hazırladığınız beze gruplarını 2 adet büyük ve ince yufka olacak şekilde açın. Yufkaları çay tabağı ile keserek yuvarlaklar çıkarın.

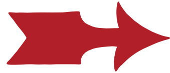
2 İç malzeme için kıymayı geniş bir kaba alıp üzerine kalan malzemeyi ilave edin ve karıştırın.

3 Kestiğiniz parçaların üzerine 1'er çorba kaşığı iç malzemeden koyun. Yarım ay şeklinde, kenarlarını su ile ıslatıp, kıvırarak kapatın. Üzerlerine kalan tereyağını sürün. Börekleri pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Aklınızda bulunsun!
Fırından çıkan böreklerin üzerine temiz bir bez örtüp 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra servis yapın.

6-8 KİŞİLİK

YEŞİL ELMALI SEMİZOTLU CACIK



1 adet büyük boy yeşil elma
1/2 limon, **1/2** demet semizotu
1.5 su bardağı süzme yoğurt
1/2 su bardağı su
1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
1 çorba kaşığı sirke, tuz

ELMAYI küçük küp şeklinde doğrayın. Üzerine limon suyunu sıkıp, tuz serpin. Semizotunu yıkayıp ayıkladıktan sonra ince kıyın. Süzme yoğurdu su ile beraber çırpıp üzerine elma ve semizotu ekleyin. Tuzunu ayarlayın ve servis bardaklarına pay edin. Eritilmiş tereyağı ve sirkeyi karıştırıp üzerine gezdirdikten sonra servis yapın.



KIZARMIŞ BİBER DOLMASI 4-6 KİŞİLİK

6 adet kırmızı biber

KIZARTMAK İÇİN:
Sıvıyağ

İÇ MALZEME İÇİN:
2 adet köy biberi, **150** gram dil peyniri
2 adet domates, **2-3** adet salatalık turşusu
7-8 dal maydanoz, **2** dal taze soğan
1/2 adet limon suyu, **3** çorba kaşığı zeytinyağı, tuz

KIRMIZI biber ve köy biberlerini bütün halde, bol yağda kızartıp kağıt havlu üzerine çıkararak fazla yağını alın. Kızarmış köy biberini kıyın. Domates ve salatalık turşusunu küp doğrayın. Maydanozu ince kıyın. Dil peynirini didikleyin. Tüm malzemeyi karıştırıp harmanlayın. Kırmızı biberlerin üst kısmına karnıyarık yapar gibi kesik atarak ortasını açın. Çekirdeklerini çıkarıp hazırladığınız karışımı içlerine doldurun ve servis yapın.

PATLICANLI BULGUR PİLAVI 6-8 KİŞİLİK

2 adet patlıcan, **2** su bardağı bulgur
3 adet domates, **3** adet sivri biber
1 adet soğan, **2** çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı, yeteri kadar sıcak su
Tuz, karabiber, kimyon

KIZARTMAK İÇİN:
Sıvıyağ

1 PATLICANLARI halka doğrayın ve acısını almak için tuzlu suda 20 dakika bekletip kurulayın. Ardından kızgın yağda kızartın. Domatesleri ve soğanı küp doğrayın. Biberleri ince kıyın.

2 Sıvıyağ ve tereyağını pilav tenceresinde ısıtın. Soğanı ve biberleri ekleyip kavurun. Domates ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine baharatları, tuzu ve yıkanıp süzülmüş bulguru ekleyin. 1-2 kere karıştırdıktan sonra malzemenin üzerini geçecek kadar sıcak su katıp ocağın altını kısın. Kapağı kapalı şekilde tüm suyunu çekene kadar pişirin.

3 Ocağı kapatıp tencerenin üzerine kağıt havlu koyun ve 10 dakika demlendirin. Geniş bir kasenin içine her yerini kaplayacak şekilde kızarmış patlıcanları dizin. Üzerine bulgur pilavını koyup hafifçe bastırarak yerleştirin. Kaseyi servis tabağına ters çevirip servis yapın.



ARPACIK SOĞANLI SEBZELİ YAHNİ
6-8 KİŞİLİK

900 gram kuşbaşı kuzu eti, **2** çorba kaşığı zeytinyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ, **2** adet küçük boy havuç
400 gram arpacık soğan, **1.5** su bardağı bezelye
1.5 su bardağı sıcak su, **2** adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı tane karabiber, **3-4** dal taze kekik, tuz

ETİ yıkayıp suyunu süzün. Kızgın tencerede karıştırmadan 3-4 dakika pişirin. Zeytinyağı ve sıvıyağ ekleyin. Üzerine halka doğranmış havuç ve kabukları soyulmuş arpacık soğanları katıp 5-6 dakika kavurun. Daha sonra kalan tüm malzemeyi ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak 40-45 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.





MEYVELİ İRMİK TATLISI 6-8 KİŞİLİK

İRMİKLİ MUHALLEBİ İÇİN:

1 litre süt, **1** su bardağı irmik
1 su bardağı tozşeker, **1** paket vanilya

ÜZERİ İÇİN:

2-3 adet küp doğranmış şeftali
1 adet küp doğranmış muz
8-10 adet frambuaz, **10-15** adet yaban mersini
1.5 su bardağı+**3** çorba kaşığı su
2 çorba kaşığı tozşeker, **1** paket vanilya
1.5 çorba kaşığı mısır nişastası

İRMİKLİ muhallebi için vanilya hariç tüm malzemeyi bir tencereye alıp karıştırın. Ocağa oturtup kaynaya kadar orta ateşte pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra vanilyayı ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Geniş bir cam kabı hafifçe ıslatın. Muhallebiyi içine döküp üzerini düzeltin. Diğer taraftan meyveli kat için derin bir tencerede 1.5 su bardağı su ve şekeri kaynatın. Şeftali ve muzu küp doğrayıp diğer meyvelerle beraber şekerli suya ekleyin. 2 dakika bekledikten sonra vanilya ekleyin. Bir kase içinde 3 çorba kaşığı su ile nişastayı açın. En son nişastayı tencereye ekleyip kıvam alana kadar pişirin. İrmikli muhallebinin üzerine meyveli karışımı dökün. İyice soğuttuktan sonra dilediğiniz şekilde dilimleyerek servis yapın.

YEPYENİ BİR LEZZETE KANAT AÇIYORUZ!

Pekin ördeğinin eşsiz tadını
Türkiye'nin tüm sofralarına taşıyoruz!



PEKİN ÖRDEĞİ



beypiliç®

ağzınıza sağlık

www.beypilic.com.tr



NASIL YAPILIR?

MELİS ÇOLAK

Kurban bayramlarının vazgeçilmez lezzeti olan kavurma, aynı zamanda eti uzun süre saklamanın da en geleneksel yöntemlerinden biri. Adım adım kavurma yapımını anlatan ***Melis Çolak***, kavurma ile yapılan pratik bir pide tarifi de verdi.

Styling: **MELİS ÇOLAK** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

KAVURMA 4 KİŞİLİK

1 kg et, **2** çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı kekik, **2** tatlı kaşığı tuz

KAVURMA



1 Eti kuşbaşı doğrayıp kenara alın. Geniş bir tencereyi ocağa oturtup içine sıvıyağ dökün ve orta ateşte ısıtın.



2 Eti ekleyin ve rengi değişip su bırakmaya başlayıncaya kadar kavurun. Bu aşamada altını iyice kısın.

Öneri

➽ Kavurma için kurban etinin sinirsiz ve yumuşak yerlerini örneğin but kısmını tercih edin.

➽ Kavurma yaparken sıvıyağ, tereyağ yerine 100 gram kadar kuyruk yağı da kullanabilirsiniz.



3 Tencerenin kapağını kapatın. Kapağı açmadan arada bir sallayarak ve hiç su eklemeden kendi suyunda et yumuşayana dek pişirin.

Püf noktası

Etin daha sert kısımlarını kullanmanız veya kapağını sık açmanız durumunda ete daha fazla su eklemeniz gerekebilir. Bu durumda azar azar kaynar su ekleyin.



4 Et tüm suyunu çektikten sonra tereyağı, kekik ve tuz ekleyip karıştırın. 1-2 dakika pişirin ve sıcak servis edin.

Aşçının notu

Eğer saklamak için kavurma yapıyorsanız, normal yemeklere koyduğunuzdan daha fazla tuz koyun. Tuz kavurmanın daha uzun dayanmasını sağlayacaktır.

Mekan: **Studio Cucina**

4-6 KİŞİLİK

KAVURMALI YUMUŞAK PİDE



1 kg etten yapılan kavurma
1/2 çay bardağı sıvıyağ

HAMURU İÇİN:
1.5 su bardağı süt
1 şişe maden suyu
1 paket kuru maya
2 çorba kaşığı tozşeker
Aldığı kadar un, tuz

KABI YAĞLAMAK İÇİN:
1 tatlı kaşığı sıvıyağ

ÜZERİ İÇİN:
1 adet yumurta sarısı
Susam veya çörekotu

1 HAMUR için un hariç tüm malzemeyi bir kaba alıp karıştırın. Üzerine azar azar un ekleyerek kulak memesi kıvamında ve hafifçe ele yapışan bir hamur elde edene dek yoğurun. Daha sonra sıvıyağ ile yağladığınız bir kaba alın. Üzerini streç filmle kapatıp hamur iki katı büyüklüğe erişene dek mayalanmaya bırakın.

2 Mayalanan hamuru 5 parçaya bölün. Her parçayı sıvıyağ ve merdane yardımı ile elips şeklinde açın. Hamurların ortasına 4-5 çorba kaşığı kavurma koyup önce rulo şeklinde sarın. Sonra ön ve arka kısımlarını kapatın. Pişirme kâğıdı serili fırın tepsisine dizin. Üzerine ince bir bez örtüp 25-30 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

3 Hamurlar kabardıktan sonra üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Susam veya çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri iyice kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.



MUTFAKTA MİMAR VAR

GÜLEN YILDIZ ÜÇLER
mutfaktamimarvar.com

BAŞROL Meyvenin

soğuk soğuk

DAMLA SAKIZLI VİŞNELİ KEDİDİLİ PASTA

Tarifi yan sayfada

Sofralarda sağlıklı ve hafif tariflerle birlikte meyve çeşitlerinin daha fazla tercih edildiği yaz mevsiminde, pek çok kişi tatlı seçimlerini de aynı kriterleri göz önüne alarak yaptığından meyveli lezzetlere doğru yöneliyor. ***Gülen Yıldız Üçler***, taze mevsim meyvelerinin başrolde olduğu ve yaz sofralarınıza lezzet katacak tatlı-tuzlu tarifler hazırladı.

Stilist: **SELENAY KÜBRA KOÇER** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

DAMLA SAKIZLI, VİŞNELİ KEDİDİLİ PASTA
6-8 KİŞİLİK

1 paket kedidili bisküvisi
1 su bardağı vişne suyu
1/2 su bardağı vişne

MUHALLEBİ İÇİN:
4 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı mısır nişastası
1 paket vanilya
1 adet yumurta sarısı
1 paket labne peyniri
1 çay kaşığı damla sakızı

VİŞNE SOSU İÇİN:
1 su bardağı çekirdekleri çıkartılmış vişne
3 çorba kaşığı tozşeker
1 su bardağı + **4** çorba kaşığı su
1 çorba kaşığı mısır nişastası

1 MUHALLEBİ için labne peyniri ve damla sakızı dışındaki tüm malzemeyi bir tencereye alıp tel çırpıcı yardımı ile çırpın. Homojen hale gelince ocağa alıp orta ateşte karıştırarak pişirin. Bu sırada damla sakızını havanda dövüp muhallebiye ekleyin. Muhallebi koyulaştığında altını kapatıp soğumaya bırakın. Biraz soğuyunca labne peynirini ilave edip çırpın.

2 Vişne sosu için vişneleri bir tencereye alın ve üzerine tozşekeri ekleyin. Vişneler biraz rengini verince üzerine 4 çorba kaşığı suda açtığınız nişastayı karıştırarak ekleyin. Koyulaşana dek karıştırarak pişirin ve altını kapatın. Sostan 2 çorba kaşığını kenara alıp içine 1 su bardağı su döküp karıştırın.

3 Baton bir kek kalıbının içini streç filmle kaplayın. İçine biraz muhallebi yayın. Bisküvileri vişne suyuna batırıp çıkarın ve muhallebinin üzerine dizin. Taban tamamen dolduktan sonra tekrar 1 parmak kalınlığında muhallebi döküp bisküvi dizin. Muhallebi ve bisküvi bitene kadar işlemi tekrarlayın. Üzerini streç filmle kaplayıp bir gece buzdolabında bekletin. Üzerine vişne sosu yayın ve vişne ile süsleyerek soğuk servis yapın.



KAYISI VE BADEMLİ ET



5-6 adet kayısı, **50** gram badem
600 gram kuşbaşı dana eti
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
100 gram arpacık soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı elma sirkesi, **2** diş sarmısak
2 su bardağı sıcak su, tuz, karabiber, kimyon

TENCEREYE 2 çorba kaşığı zeytinyağını koyun ve ısıtın. Eti ekleyip yumuşayıncaya kadar pişirin. Üzerine tereyağı, arpacık soğan, salça ve sirke ekleyip kavurun. İnce kıyılmış sarmısak ve bademi ilave edin. Daha sonra sıcak su, tuz, karabiber ve kimyonu ekleyin. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin. En son yarım ay şeklinde doğradığınız kayısıları ekleyip birkaç dakika daha pişirin ve sıcak servis yapın.

Öneri

Taze kayısı yerine kuru kayısı ve kuru erik de kullanabilirsiniz.

BEYAZ ÇİKOLATALI YAZ MEYVELİ CUP 6-8 KİŞİLİK

2 adet küp doğranmış şeftali
1 su bardağı kiraz
1 paket yulaflı bisküvi

KREMASI İÇİN:
4 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı nişasta
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
60 gram beyaz çikolata
200 gram krema

1 KREMASI için beyaz çikolata ve krema dışında kalan tüm malzemeyi tencereye alıp iyice karıştırın. Tencereyi ocağa oturtup kaynayana kadar karıştırarak pişirin. İyice koyulaşınca ocaktan alın. İçine kırılmış beyaz çikolatayı ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Üzerinin kabuk bağlamaması için streç filmle kaplayın. Daha sonra içine çırpılmış soğuk kremayı ekleyin ve homojen bir hal alana kadar karıştırın, sonra soğumaya bırakın.

2 Diğer taraftan bisküvileri kırıntı haline getirin. Kirazların çekirdeklerini çıkarın ve 2'ye kesin. Krema soğuyunca kuplara kırıntı haline getirdiğiniz bisküviden 1'er çorba kaşığı koyun. Üzerine 1-2 çorba kaşığı krema ekleyin. Kirazları kupların yanlarına iç kısımları dışarı bakacak şekilde dizin. Kirazların ortasında kalan boşluğa küp doğranmış şeftali yerleştirin ve tekrar krema koyun. Üzerini meyve ve nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

ılık ılık

ŞEFTALİ VE BÖĞÜRTLENLİ CRUMBLE 4-6 KİŞİLİK

CRUMBLE İÇİN:
120 gram küp doğranmış soğuk tereyağı
1.5 su bardağı un
1/2 su bardağı esmerşeker
1 tutam tuz, **1** tutam tarçın

MEYVELİ TABAN İÇİN:
2 adet küp doğranmış şeftali
1 su bardağı böğürtlen
1 çorba kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı mısır nişastası

SERVİS İÇİN:
Dondurma

1 CRUMBLE için buzlukta beklemiş ve küp doğranmış soğuk tereyağını rondonun haznesine alın. Üzerine un, esmerşeker ve tarçın ekleyin. Tüm malzeme kum gibi homojen bir karışım haline gelene dek rondoyu kısa kısa çalıştırın. Hamurun toparlanmaması için çok fazla çalıştırmayın. Buzdolabında yarım saat dinlendirin.

2 Meyveli taban için tüm malzemeyi küçük fırın kaplarına veya 1 adet büyük fırın kabına alın ve harmanlayın. Üzerine dinlenmiş hamur karışımını serpin. 5 dakika buzlukta beklettikten sonra önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra biraz ılınmasını bekleyin. Dondurma ile servis yapın.

Püf noktası

Bu tarifi armut, ayva, elma gibi meyvelerle yapmak isterseniz, öncesinde üzerini geçecek kadar su, az miktarda tozşeker ve limon suyu ile biraz pişirmeniz gerekir.



BEYAZ ÇİKOLATALI YAZ MEYVELİ CUP



Tarifi
yan sayfada







İNCİRLİ KEÇİ PEYNİRLİ GALETTE
4-6 KİŞİLİK

HAMURU İÇİN:
140 gram soğuk tereyağı
250 gram un
4-5 çorba kaşığı su
3-4 damla sirke
1 çay kaşığı tuz

ÜZERİ İÇİN:
1 çorba kaşığı labne peyniri
100 gram keçi peyniri
5-6 adet incir
4-5 dal taze kekik

KENARLARI İÇİN:
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı ayçekirdeği

1 SOĞUK tereyağını küp doğrayıp buzdolabına kaldırın. Unu ve tuzu rondonun haznesine alıp buzdolabına koyun. 4-5 çorba kaşığı suyun içine 3-4 damla sirke koyun ve buzdolabına alın. 15-20 dakika sonra tüm malzemeyi dolaptan çıkarın. Un dolu rondoyu 1-2 kere çalıştırın. İçine soğuk tereyağını ekleyip, tereyağı top olana kadar çalıştırın. Sonra kaşık kaşık sirkeli suyu ekleyip her seferinde çok az çalıştırın. Hamur kırıntı haline geldiğinde streç filmle sararak birleştirin. Buzdolabında 1 saat bekletin.

2 1 saat sonra hamuru tezgaha alıp 2 adet pişirme kağıdı arasında açın. Düzgün bir şekil istiyorsanız yuvarlak bir kalıpla kenarlarını kesebilirsiniz. Hamurun üzerine 1 çorba kaşığı labne peynirini sürüp üzerine halka şeklinde doğranmış incir ve aralarına da keçi peyniri yerleştirin. Birkaç dal taze kekik ekledikten sonra hamurun kenarlarını gelişigüzel üzerine kıvırın. Kenarlarına çırpılmış yumurta sarısı sürüp üzerine ayçekirdeği serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kenarları kızarana kadar pişirin ve sıcak servis yapın.

Püf noktası
Galette hamuru için kullanılan tüm malzemenin soğuk olmasına dikkat ediniz.

VAHİDE PERÇİN

MURAT ÜNALMIŞ

UĞUR GÜNEŞ

HİLAL ALTINBİLEK



BİR ZAMANLAR ÇUKUROVA



atv

TIMS&B

PELİN BOZKURT BİLGİÇ

Sağlıklı beslenmeye özen gösteren, aynı zamanda glutenden uzak duranlar için iyi bir alternatif olan "sarı mercimek unu", "kurufasulye unu" ve "nohut unu"nu kullanarak çay saati davetlerinde lezzetin yanına sağlığı da katmak isteyenler, ***Pelin Bozkurt Bilgiç***'in tatlı-tuzlu tariflerini deneyebilirler...

Stilist: **SELMA ŞEN** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

Bakliyat unları ile ÇAY SAATİ

KURUFASULYE UNLU KEK
6-8 KİŞİLİK

1 su bardağı kurufasulye unu
3 adet yumurta, **1** adet olgun avokado
1 adet olgun muz, **1** su bardağı süt
100 gram iri dövülmüş fındık
1 paket kabartma tozu
70 gram taze yaban mersini
2 çorba kaşığı bal
100 gram taze peynir (quark)

SÜSLEMEK İÇİN:
1/2 su bardağı yaban mersini
2-3 adet kumkuat, **2-3** dal nane

1 YUMURTALARI mikserin orta devrinde köpük olana dek çırpın.

2 Kabukları temizlenmiş avokado ve muzu püre haline getirin. Yumurtaları püreye ekleyin. Süt ilave edip karıştırın. Fındık, kabartma tozu ve kurufasulye ununu ekleyip 2-3 dakika karıştırın. Yaban mersini ilave edip, dikkatlice harmanlayın. Karışımı pişirme kağıdı ile kaplanmış orta boy kelepçeli kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 50 dakika pişirin. Kalıptan çıkarıp servis tabağına alın.

3 Ayrı bir yerde bal ve taze peyniri karıştırın. Kekin ortasına döküp, buzdolabına yerleştirin ve 10 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda dilimlenmiş kumkuat, yaban mersini ve nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.



Bakliyat unları hakkında...

- Bakliyat unlarına farklı doku ve lezzet katmak isterseniz evinizdeki diğer unlarla karıştırıp kullanabilirsiniz.
- Bakliyat unlu hamurişlerini pişirirken çatlamayı azaltmak için sıvı malzemeyi bakliyat ununa ekleyip karıştırdığınızda kıvamının yumuşak olmasına dikkat edin.
- Bakliyat unlarıyla yaptığınız keklerinizin tadını daha da zenginleştirmek isterseniz yoğurt, rendelenmiş sert meyveler ve muz, avokado, hurma gibi yumuşak dokulu meyveler ilave edebilirsiniz.

Aşçının notu
Keki, dilediğiniz mevsim meyveleri ile de süsleyebilirsiniz.



KURUFASULYE UNLU SEBZELİ PİZZA 2-4 KİŞİLİK

HAMURU İÇİN:
1/2 su bardağı kurufasulye unu, **1/2** su bardağı nohut unu
1/2 su bardağı mercimek unu, **1.5** su bardağı su, **1** paket kabartma tozu

SOS İÇİN:
1 adet rendelenmiş domates, **1** diş dövülmüş sarmısak
2 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz

ÜZERİ İÇİN:
100 gram rendelenmiş mozzarella peyniri, **2-3** çiçek haşlanmış brokoli
6-8 adet enginar kalbi, **6** adet ıspanak yaprağı, **2-3** adet kurutulmuş biber

1 TÜM hamur malzemesini derin bir kapta karıştırıp, iki parçaya bölün. Her birini pişirme kağıdı üzerine alın ve gelişigüzel yuvarlak olacak biçimle şekil verin. Fırın tepsisine yerleştirip önceden ısıtılmış 160 derece fırında 20 dakika pişirin.

2 Sos için domates, sarmısak, tuz ve zeytinyağını tavaya alıp, domates suyunu çekene dek ara sıra karıştırarak pişirin. Pizza hamurlarının üzerine gezdirin. Üzerlerine peynir serpip, enlemesine ikiye kesilmiş brokoli, ikiye kesilmiş enginar kalbi, ıspanak ve kurutulmuş biber serpiştirip, yeniden fırına verin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 5 dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

100 gram nohut ununun enerji ve besin değerleri:

Enerji (kcal)	342-1437
Karbonhidrat	49.5 gram
Lif	17.9 gram
Protein	15.5 gram
Sodyum	0.088 gram
Şeker	6.3 gram
Yağ	5.1 gram
Doymuş yağ	0.75 gram

NOHUT UNLU BEZELYELİ FALAFEL 4-6 KİŞİLİK

1 su bardağı nohut unu
100 gram bezelye
3 dal kıyılmış kişniş
2 çorba kaşığı tahin
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş dövülmüş sarmısak
1 adet limonun suyu
1/2 çay kaşığı tuz

ÜZERİ İÇİN:
50 gram susam

BEZELYEYİ tencereye alıp, üzerini bir parmak geçecek kadar su ve tuz ilave ederek bir taşım kaynatın. Suyunu süzüp blender veya çatal yardımıyla püre yapmadan ezin. Üzerine kalan malzemeyi ilave edip elinizle iyice karıştırın. Karışımdan bezeler koparıp avucunuzun içinde yuvarlayın ve üzerlerine hafifçe bastırıp yassılaştırın. Susamı yapışmaz yüzeyli tavada rengi dönene dek kavurun. Falafelleri susama bulayıp servis yapın.

Aklınızda bulunsun!

Falafeli ılık servis yapmak isterseniz, fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika ısıtmanız yeterli olacaktır.



NOHUT UNLU BEZELYELİ FALAFEL



Tarifi
yan sayfada



KURUFASULYE UNLU ÇİKOLATALI LİMONATA TART



Tarifi
yan sayfada

KURUFASULYE UNLU ÇİKOLATALI LİMONATA TART
2-4 KİŞİLİK

1 su bardağı kurufasulye unu
1/2 su bardağı soğuk su
50 gram tereyağı
2 çorba kaşığı hindistancevizi şekeri
1 paket kakao

SOS İÇİN:
3 adet yumurta
1 adet misket limonunun rendelenmiş kabuğu
1 adet limonun suyu
10 gram rendelenmiş zencefil
50 gram soğuk tereyağı
4 çorba kaşığı bal

SÜSLEMEK İÇİN:
Çilek ve limon dilimleri

1 KURUFASULYE unu, su, tereyağı, hindistancevizi şekeri ve kakaoyu elinizle karıştırıp hamur haline getirin. Hamuru iki parçaya ayırıp, iki adet tart kalıbına, tabanları ince, kenarları kalın olacak şekilde yerleştirin. Çatal yardımıyla tabanından birkaç delik açıp, fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin.

2 Yumurta, misket limonu rendesi, limon suyu ve zencefili benmari usulü, orta ısıda kıvam alana dek el mikseri veya tel çırpıcı ile 6-8 dakika pişirin. Sürenin sonunda karışım katılaşacak, siz karıştırmaya devam edip krema kıvamı alana dek işleme devam edin. Ocaktan alıp, tereyağı ve bal ekleyin. Pütürleşmesini engellemek için soğuyana dek çırpın. Tartların içlerine pay edip, çilek ve limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

100 gram kurufasulye ununun enerji ve besin değerleri:

Enerji (kcal)	292-1222
Karbonhidrat	33.1 gram
Lif	34.0 gram
Protein	19.3 gram
Sodyum	0.35 gram
Şeker	2.9 gram
Yağ	1.6 gram
Doymuş yağ	0.47 gram



NOHUT UNLU ATIŞTIRMALIK

4-6 KİŞİLİK

1 su bardağı nohut unu, **1** adet yumurta
50 gram lor peyniri, **1** çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı, **3** dal biberiyenin yaprakları, tuz

YUMURTA, peynir ve yoğurdu oda sıcaklığına getirin. Daha sonra tüm malzemeyi derin bir kaba alıp, elinizle karıştırarak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Karışımdan parçalar koparıp elinizde şekil verin ve pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 30 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.



100 gram sarı mercimek ununun enerji ve besin değerleri:	
Enerji (kcal)	346-1462
Karbonhidrat	52.7 gram
Lif	12.3 gram
Protein	26.0 gram
Sodyum	0.136 gram
Şeker	4.0 gram
Yağ	0.7 gram
Doymuş yağ	0.17 gram

SARI MERCİMEK UNLU BARLAR
4-6 KİŞİLİK

1 su bardağı sarı mercimek unu
3 adet yumurta
3 çorba kaşığı hindistancevizi şekeri
1 su bardağı ılık süt
1 paket kabartma tozu
100 gram irice doğranmış ceviz
2 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
1 tatlı kaşığı tarçın
2 adet rendelenmiş havuç
1 adet rendelenmiş elma

ÜZERİ İÇİN:
100 gram bitter çikolata

YUMURTALARI mikser yardımıyla köpük olana dek 3-4 dakika çırpın. Hindistancevizi şekerini katıp, eriyene dek çırpmaya devam edin. Sıra ile mercimek unu, süt, kabartma tozu, ceviz, tereyağı ve tarçını ilave edip mikser yardımıyla karıştırın. Mikseri durdurup rendelenmiş havuç ve elma ekleyip spatula yardımıyla karıştırın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış küçük boy baton kek kalıplarına döküp, önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40 dakika pişirin. Üzeri için çikolatayı benmari usulü eritip barların üzerine gezdirin ve servis yapın.

Aklınızda bulunsun!

- Kırmızı mercimek unu diğer unlara nazaran daha fazla su çeker. Bu nedenle tarifi uygularken bir miktar daha süt ilave edebilirsiniz.
- Hindistancevizi şekerini büyük marketlerden veya internet satışı yapan sitelerden temin edebilirsiniz.
- Silikon kek kalıpları kullanacaksanız pişirme kağıdı ile kaplamanıza gerek kalmaz.
- Erittiğiniz çikolata hemen donacağı için bekletmeden barların üzerlerine gezdirip servis yapın.

Bebeğim ve Biz

YAZ SAYISI ÇIKTI!

TÜRKİYE'NİN EN ÇOK SATAN ANNE-BABA DERGİSİ

Bebeğim *ve Biz*

TEMMUZ-AĞUSTOS 2018 / 07-08

4 HEDİYE KİTAP

ÇALIŞAN ANNELER HAKLARINIZI BİLİYOR MUSUNUZ?

BEBEKLERLE UÇAK YOLCULUĞU İÇİN İPUÇLARI

Adım adım BEBEK MASAJI

STİL *Mutlu Yaz*

UFAKLIĞINIZ NASIL SAKİNLEŞİR?

Dijital çağın olumsuz etkisi SANAL OTİZM

ÇOCUĞUNUZDAN KAÇ GÜN AYRI KALABİLİRSİNİZ?

Deniz ve havuz macerası için TÜYOLAR

ÇOCUK BEYNİ

✓KIZ VE ERKEK BEYNİ GERÇEKTEN FARKLI MI?
✓İKİ CİNSİN YETENEK ALANLARI VE ZAYIF NOKTALARI

ISSN 1304-558X
FİYATI 10 TL / KKTC FİYATI 12 TL

Uyku Eğitimi ve Hamilelikte Beslenme







2 sürpriz kitap daha hediye!

TURKUVAZ DERGİ



AYŞE ÜNAL

LEZZETİ BOL Çeşidi çok



KESME TATLI



Tarifi
50. sayfada

Bayram konuklarını güler yüzle karşılayıp lezzeti bol, çeşidi çok yemeklerle donatılmış özenli masalarda ağırlamak, misafirperver tarafımızın da öne çıktığı en keyifli geleneklerimiz arasında yer alır. Siz de Bayram'da bol ikramlı bir masa kurmak isterseniz ***Ayşe Ünal***'ın tarifleriyle misafirlerinizi mutlu edebilirsiniz.

Stilist: **SELMA ŞEN** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**



SEMİZOTLU BÖREK



Tarifi
50. sayfada

Zemin: **Studio Cucina**



KESME TATLI 8-10 KİŞİLİK

HAMURU İÇİN:
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1/2 çay bardağı süt
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı sirke

KIZARTMAK İÇİN:
1.5 su bardağı sıvıyağ

ŞERBETİ İÇİN:
2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
1/4 limon

SÜSLEMEK İÇİN:
Antepfıstığı

1 ŞERBET için tozşeker ve suyu 5 dakika kaynatın. Limon suyu ilave edip karıştırın ve ocaktan alarak soğumaya bırakın.

2 Hamur için tüm malzemeyi yoğurup, üzerini nemli bir bezle kapatın ve oda sıcaklığında 15-20 dakika dinlendirin. Hamuru 3 eşit bezeye ayırın ve her parçayı ince olacak şekilde açın. Dikdörtgen olacak biçimde kenarlarından fazlalıkları kesin. Her bir yufkayı iki parmak genişliğinde sonuna dek katlayın. Verev kesip, kızgın sıvıyağda kızartın. Sıcak tatlıyı soğuk şerbete atıp 5 dakika dinlendirin. Şerbetten alıp, antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

SEMİZOTLU BÖREK 8 KİŞİLİK

HAMURU İÇİN:
5 su bardağı un
1 çorba kaşığı sirke
1 su bardağı süt
1 su bardağı su, tuz

ARALARINA SÜRMEK İÇİN:
100 gram tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı

İÇ MALZEME İÇİN:
1 demet semizotu
4 dal taze soğan
7-8 dal maydanoz
200 gram keçi peyniri
1 çay kaşığı karabiber

1 İÇ malzeme için semizotunu ayıklayıp yıkayın ve kurulayın. Doğradıktan sonra üzerine kıyılmış soğan, maydanoz, ezilmiş peynir ve karabiber ilave edip harmanlayın.

2 Hamur için tüm hamur malzemesini iyice yoğurup üzerini mutfak havlusu ile kapatın ve oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin. 12 bezeye ayırıp, her birini yemek tabağı büyüklüğünde açın. Hamurları 6'lı gruplara ayırıp aralarına tereyağı ve zeytinyağını karışımı sürün. Üzerlerini kapatıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

3 Dolaptan alıp her grubu orta boy yuvarlak tepsi ebadında açın. Açtığınız hamurlardan birini tepsiye yerleştirin. Üzerine iç malzemeyi yayıp diğer hamuru yerleştirin. Kalan eritilmiş tereyağı-zeytinyağı karışımını üzerine sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. 5 dakika dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.



ÜZÜMLÜ ETLİ PİLAV 6-8 KİŞİLİK

750 gram kuzu veya dana kuşbaşı
2 su bardağı baldo pirinç
1.5 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı kuruüzüm
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
2.5 su bardağı sıcak su
Tuz, karabiber

1 PİRİNCİ tuzlu sıcak suda 30 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda süzgece alıp suyunu iyice süzdürün. Nohudun kabuklarını temizleyip kenara alın.

2 Küçük küp doğranmış eti tencereye alıp, suyunu salıp yeniden çekene dek karıştırarak kavurun. Tereyağı ve zeytinyağı ilave edip karıştırın. Kıyılmış soğan ekleyip, soğan yumuşayana dek sotelemeye devam edin. Pirinci katıp bir-iki çevirin. Üzüm ve nohut ilave edip, tuz ve karabiberini ayarlayın. Su ekleyip kaynayana dek harlı, kaynamaya başlayınca kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp, harmanlayın ve üzerini önce mutfak havlusu sonra tencerenin kapağı ile kapatıp, 10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.

Öneri

Pilavı dana etiyle yapacaksanız, kuzu etine nazaran daha uzun pişeceğinden soteledikten hemen sonra üzerine biraz sıcak su ilave edip yumuşayana dek pişirebilir daha sonra pilavınızı yapabilirsiniz.



ÜZÜMLÜ ETLİ PİLAV



Tarifi
yan sayfada



PRATİK TAZE FASULYE TURŞUSU

500 gram taze fasulye
5 su bardağı su
1/2 su bardağı elma sirkesi
1.5 çorba kaşığı kaya tuzu
2 adet kırmızı biber
2 adet havuç
4-5 diş sarmısak
4-5 dal maydanoz

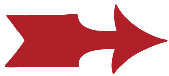
FASULYEYİ temizleyip ayıklayın. Jülyen doğrayıp kenara alın. Su, sirke ve tuzu tencereye alıp, kaynatın. Fasulye ilave edip yenilebilir duruma gelene dek haşlayın. Süzgeç yardımıyla sudan alıp, aynı suya jülyen doğranmış biber ve havucu atın. 3-4 dakika haşlayıp sudan alın. Fasulye, biber ve havucu harmanlayıp, kabukları temizlenmiş bütün sarmısak ilave edin. Sapıyla birlikte maydanozu ilave edip, üzerine haşlama suyunu gezdirin. Soğuyunca servis yapın.

Öneriler

- Turşunun üzerine zeytinyağı gezdirip servis yapabilirsiniz.
- Fasulye turşusuna ilave ettiğiniz bütün sarmısağı ezerek de ekleyebilirsiniz.
- Turşunuzu kışa saklamak isterseniz, turşu sıcakken kavanozlara koyup, yeni kavanoz kapaklarıyla kapatın ve soğuyana dek ters çevirerek bekletin. Soğuduktan sonra düz çevirin. Turşunuzu 1 yıla kadar bu şekilde saklayabilirsiniz.

6-8 KİŞİLİK

YOĞURTLU MANTARLI ÇORBA



400 gram kültür mantarı
4 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı, **2** çorba kaşığı un
250 gram süzme yoğurt, **1** adet yumurta sarısı
4 su bardağı su, **5-6** dal maydanoz, tuz

MANTARLARI küp doğrayıp, 2 çorba kaşığı sıvıyağda suyunu salıp yeniden çekene dek soteleyin. Ayrı bir yerde tereyağı ve kalan sıvıyağı ısıtın. Un ilave edip, pembeleşene dek karıştırarak kavurun. Yoğurt, yumurta sarısı ve tuzu çırpıp kavurduğunuz una yavaş yavaş ve çırparak ilave edin. Su ve mantarı ekleyip kaynayana dek çırpma teli ile karıştırın. Kaynayınca ocağın altını kısıp, 5 dakika pişirin. Kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırın ve sıcak olarak servis yapın.



PRATİK TAZE FASULYE TURŞUSU



Tarifi
yan sayfada



DİLŞAT YAŞAR
dilsat@lokmalokma.com
www.lokmalokma.com

Bayramda gelen konuklarınıza özel lezzetler tattırmak isterseniz, ***Dilşat Yaşar***'ın hazırladığı sebzesi bol ve doyurucu bir mönüyle onları memnun edebilirsiniz.

Stilist: **SELMA ŞEN** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

peynir aşkına

DOMATES SOSLU FIRIN HELLİM



Tarifi yan sayfada

BAYRAM konuklarına

DOMATES SOSLU FIRIN HELLİM
4 KİŞİLİK

250 gram hellim peyniri
2 adet kırmızı biber, **1** kg kiraz domates
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2'şer çay kaşığı tuz ve karabiber

SÜSLEMEK İÇİN:
3 dal taze fesleğen

1 HELLİM peynirini dilimleyip yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı hafifçe kızartın. Kırmızı biberleri fırında veya ocağın üzerinde közleyip kabuklarını temizleyin ve irice doğrayın.

2 Kiraz domatesleri zeytinyağı, tuz, karabiber ve kırmızı biberle harmanlayın. Orta boy fırın kabına yerleştirip, önceden ısıtılmış 200 derece fırında domatesler iyice yumuşayana dek pişirin. Fırın kabını çıkarıp, domateslerin aralarına hellim peynirlerini yerleştirin. Yeniden fırına verip önceden ısıtılmış 220 derece fırında 10 dakika pişirin. Üzerini fesleğen yaprakları ile süsleyip servis yapın.





ISIRGAN ÇORBASI 6-8 KİŞİLİK

250 gram ısırgan otu
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet ince doğranmış soğan
3 diş kıyılmış sarmısak
3 adet orta boy patates
7.5 su bardağı sebze suyu
10 adet tane karabiber, **1** tatlı kaşığı tuz

PÜRE İÇİN:
3 adet havuç, **3** adet mor havuç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 baş sarmısak, **1/2** çay kaşığı tuz

SERVİS İÇİN:
Dilimlenmiş ekmek, **1** çorba kaşığı susam

1 ISIRGANLARI elinize eldiven takarak yıkayıp, yapraklarına ayırın ve kurulayın.

2 2 çorba kaşığı zeytinyağını tencereye alıp, soğan ve sarmısağı soteleyin. Kabukları soyulup küp doğranmış patates ilave edip, 5 dakika pişirin. Sebze suyu, tane karabiber ve tuz ilave edip, kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp, 30 dakika pişirin. Isırgan ekleyip, 10 dakika pişirin. Ocaktan alıp blenderden geçirin.

3 Püre için havuçların kabuklarını soyup, tuz ve zeytinyağı ile harmanlayın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Sarmısağın kök tarafından hafifçe kesip pişirme kağıdına sarın ve fırın tepsisine, havuçların yanına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından alıp, ılındığında sarmısakların içlerini çıkarın ve yarısını havuçla, kalanını siyah havuçla ayrı ayrı blenderden geçirerek püre haline getirin.

4 Çorbayı servis tabaklarına pay edin. Ekmeklerin üzerlerine pürelerden yerleştirip, susam serpin ve çorbayla birlikte servis yapın.



PASTIRMALI MANTARLI PEYNİRLİ BÖREK 4-6 KİŞİLİK

4 dilim ince doğranmış pastırma
300 gram karışık taze mantar (kestane, istiridye ve kültür)
2 çorba kaşığı zeytinyağı, **6** diş doğranmış sarmısak
1 adet tatlı veya acı kırmızı biber
150 gram kolot veya dil peyniri
1/2 çay kaşığı karabiber

HAMURU İÇİN:
5.5 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 paket kuru maya
1 çay kaşığı tozşeker
1 adet yumurta, **1/2** tatlı kaşığı tuz
100 gram oda sıcaklığında tereyağı

HAMURU AÇMAK İÇİN:
3 çorba kaşığı un

Aklınızda bulunsun!
Böreklere renk katmak için 1 çorba kaşığı domates salçasını tuz ve karabiber ile karıştırıp, hamurların üzerlerine sürebilirsiniz.

1 GENİŞÇE bir tavaya zeytinyağı koyduktan sonra sarmısak ve acı kırmızı biberi birlikte birkaç dakika soteleyin. Pastırma ekleyip karıştırın. İyice temizleyip doğradığınız mantarları ve karabiberi ilave edip, mantarlar suyunu salıp çekene dek kısık ateşte pişirin. Malzemeyi geniş bir cam kaseye alın. Üzerine rendelenmiş peynir ekleyip karıştırın.

2 Hamur için unu bir geniş kaseye eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Ayrı bir yerde ılık su, maya, tuz, tozşeker ve yumurtayı karıştırıp unun ortasına dökün ve iyice yoğurun. Hamur toplanmaya başladığında, oda sıcaklığındaki tereyağını küçük parçalar haline ekleyerek, yaklaşık 10 dakika, homojen, ele yapışmayan bir hamur elde edene dek yoğurun. Buzdolabı poşetine koyup, oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin.

3 Hamuru 15-16 bezeye ayırıp, unlu zeminde teker teker ve çapı 10 cm olacak şekilde açın. Her bir bezenin içine 1'er çorba kaşığı tepeleme harç koyun ve hamurları ortadan ikiye katlayıp yarım ay şekli verin. Açılmaması için uçlarını bastırarak kapatın ve parmak uçlarınızla kenarlardan hafifçe harca doğru iteleyip bastırın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin.

4-6 KİŞİLİK



ENGİNARLI YEŞİL ERİKLİ KUZU YAHNİ

4 adet enginar
1.5 kg kuzu madalyon
8 adet tane karabiber
8 adet tane kırmızı biber
3 adet defne yaprağı, **2-3** dal kekik
10 adet arpacık soğan
20 adet yeşil erik
1 tatlı kaşığı tuz

TEMİZLENMİŞ enginarların kararmasını önlemek için üzerlerini geçecek kadar limonlu suya alın. Kuzu madalyonları kızgın tavada önlü arkalı mühürleyin. Büyük bir tencereye alıp, etlerin üzerine geçecek kadar su koyup kaynatın. Tane karabiber, tane kırmızı biber, defne yaprağı, taze kekik yaprağı ve tuz ekleyip 1 saat kısık ateşte pişirin. Enginarların suyunu süzüp irice doğrayın ve arpacık soğanlarla birlikte tencereye ekleyerek 20 dakika pişirin. Erik ve tuz ilave edip 10 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.





PASTIRMALI MANTARLI PEYNİRLİ BÖREK



Tarifi
yan sayfada

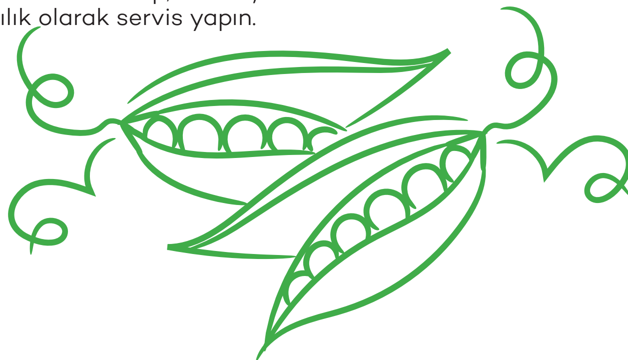
BEZELYELİ BAKLALI BULGUR PİLAVI 4-6 KİŞİLİK

2 su bardağı siyez bulguru, **1** su bardağı bezelye
1 su bardağı iç bakla, **3** çorba kaşığı tereyağı
1 adet ince doğranmış soğan, **1** çay kaşığı zerdeçal
2 su bardağı et suyu, **2** çorba kaşığı nar ekşisi
1/2 çay kaşığı karabiber, **1** tatlı kaşığı tuz

SİYEZ bulgurunu iyice yıkayıp suyunu süzün. Bezelye ve iç baklaları kaynayan suda 5 dakika haşlayıp buzlu soğuk suya atın. Tereyağını pilav tenceresine alıp eritin. Kıyılmış soğanı ilave edip hafifçe kavurun. Zerdeçal ekleyip hafifçe karıştırın. Siyez bulgurunu katıp 1-2 dakika hafifçe harmanlayın. Sıcak et suyu, 1 su bardağı su, tuz ve karabiberi ilave edip kaynayana dek kapağı kapalı olarak pişirin. Kaynamaya başlayınca bezelye ve iç baklayı da ekleyerek kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alıp, nar ekşisi ilave ederek harmanlayın. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

Aşçının notu

Küçük bir tencerede 500 gram doğal tereyağını erittikten sonra kısık ateşte karıştırmadan 30 dakika pişirin ve altını kapatıp 1 çorba kaşığı toz zerdeçal ekleyin. Hiç karıştırmadan soğutun. Dibinde oluşan tortu kısmını kaşık kullanmadan kavanoza alın ve iyice soğuduktan sonra kavanozun kapağını kapatın. Zerdeçallı yağ, dokuların beslenmesine yardımcı olan mucizevi ayurvedik bir besindir.





mis kokulu

LİMON ÇİÇEĞİ ŞERBETLİ REVANİ

6-8 KİŞİLİK

3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 adet misket limonunun rendelenmiş kabuğu
3/4 su bardağı yoğurt
200 gram tereyağı
2 su bardağı tozşeker
4 adet yumurta, **1** çay kaşığı tuz

KEK KALIBINI YAĞLAMAK İÇİN:
1 çorba kaşığı zeytinyağı

ŞERBETİ İÇİN:
2 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su, **1/2** limonun suyu
200 gram çiçekli limon yaprağı

1 ŞERBET için tozşeker ve suyu orta boy bir tencereye alıp, tozşeker eriyip, şerbet hafif koyulaşana dek pişirin. Limon suyunu, limon çiçeklerini ve limon yapraklarını ekleyip 5 dakika kısık ateşte pişirin. Tencerenin kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra süzüp, limon yaprakları ve çiçeklerini alıp atın.

2 Un, tuz, kabartma tozu ve karbonatı geniş bir kaseye eleyip karıştırın. Ayrı bir yerde limon kabuğu rendesini yoğurda ekleyip karıştırın. Geniş ve derin bir karıştırma kabında tereyağı ile tozşekeri mikser yardımıyla iyice çırpın. Üzerine teker teker yumurtaları ekleyip çırpın. Unlu karışımı ilave edip, ardından yoğurtlu karışımı yavaş yavaş ekleyin ve karıştırın.

3 Büyük boy yağlanmış cam bir kaba veya fırın kabına döküp, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika pişirin. Sürenin sonunda fırından alıp, üzerine kürdan yardımıyla küçük delikler açın. Soğuk şerbeti sıcak tatlının üzerine gezdirip, şerbeti çekene dek dinlendirin. Dilimleyip, dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

Öneri

Şerbeti hazırlamak için çiçekli limon yaprağı yerine ıhlamur veya akasya çiçeği ve yaprağı da kullanabilirsiniz.



MELİS ÇOLAK

Ufak Tefek İKRAMLAR

Bayramın en güzel taraflarından biri de sohbetlere eşlik eden tatlı ikramlar... ***Melis Çolak***, lezzeti ve sunumu ile misafirlerinizi etkilediği kadar sohbetlerin tadını arttırıp, keyfini katlayacak küçük ikramlar hazırladı.

Styling: **MELİS ÇOLAK** Fotoğraflar: **ÇAĞLA GEZENER**



HURMALI ANTEPFISTIKLI LOKUM



Tarifi
62. sayfada



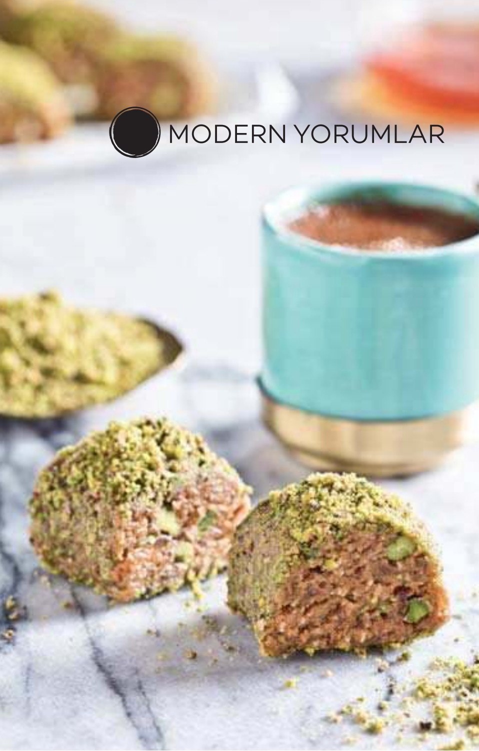
Zemin, tabak ve aksesuarlar: **Studio Cucina**

yoğun lezzet

AHUDUDU REÇELLİ MİNİ KEKLER



Tarifi
62. sayfada



HURMALI ANTEPFISTIKLI LOKUM 6-8 KİŞİLİK

8 adet büyük boy Medine hurması
1/2 su bardağı fıstık ezmesi
1/2 su bardağı bal
2 çorba kaşığı rendelenmiş hindistancevizi
2 çorba kaşığı toz antepfıstığı
4-5 çorba kaşığı tuzsuz antepfıstığı
1 tutam tuz

ÜZERİ İÇİN:
Toz antepfıstığı

1 HURMALARIN çekirdeklerini çıkarın ve püre haline gelene dek mutfak robotunda çekin. Bal ve fıstık ezmesini cam bir kaba alın. Ocakta kaynamakta olan sıcak su dolu bir kabın üzerinde veya mikrodalga fırında eriyip birbirlerine karışana kadar ısıtın. Karışan bal ve fıstık ezmesine hurmayı ekleyin. Tuz, hindistancevizi rendesi ve toz antepfıstığını da ekleyin.

2 Elinize eldiven takarak veya bir çatal yardımı ile karıştırın. Bütün fıstıkları ekleyip son kez karıştırdıktan sonra pişirme kağıdı üzerine serin. Lokum hamurunu pişirme kağıdı ile rulo haline getirin ve kenarlarını şeker paketi kapatıyormuş gibi döndürerek sıkıştırın.

3 Buzdolabında yarım saat bekletin ve açın. Pişirme kağıdına toz antepfıstığı dökerek üzerinde yuvarlayın. Ardından tekrar sarın ve 1 gece dolapta bekletin. Bir parmak kalınlığında keserek servis yapın.

AHUDUDU REÇELLİ MİNİ KEKLER
10-12 KİŞİLİK

2 adet yumurta
7 çorba kaşığı tozşeker
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1/2 su bardağı süt, **6** çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı kakao, **1** paket kabartma tozu
8 çorba kaşığı tepeleme esmer şeker
1/4 çay kaşığı tuz

AHUDUDU REÇELİ İÇİN:
500 gram ahududu
2 su bardağı tozşeker
4-5 damla limon suyu

ÜZERİ İÇİN:
Ahududu

1 YUMURTA ve tozşekeri köpürene kadar çırpın. Ardından sıvıyağ ve sütü ekleyin. Karıştırdıktan sonra esmer şekeri katıp, tüm kuru malzemeyi eleyerek ekleyin. Homojen bir kıvam alana kadar yavaşça karıştırın. 2 adet 24'lü mini cupcake kalıbının içlerine cupcake kağıtları koyun ve tereyağı ile yağlayın. İçlerine hazırladığınız harcı paylaştırıp önceden ısıtılmış fırında 10-12 dakika kadar pişirin.

2 Ahududu ve tozşekeri bir tencereye koyun ve arada karıştırarak şeker eriyene kadar kaynatın. Şeker eridikten sonra 5 dakika kadar orta ateşte kaynatın ve içine limon suyunu sıkıp bir kavanoza alın.

3 Pişen ve soğuyan minik keklerin içinden bir çay kaşığı ile parçalar koparın. İçlerine soğumuş reçelden 1'er çay kaşığı koyun. 1'er adet ahududu ile süsleyerek servis yapın.



LİMON DOLGULU TARTÖLETLER
8-10 KİŞİLİK

LİMON DOLGUSU İÇİN:
4 adet limonun suyu, **8** çorba kaşığı tozşeker
3 adet yumurta, **2** çorba kaşığı tereyağı

TART TABANI İÇİN:
2 su bardağı un
8 çorba kaşığı soğuk tereyağı
1/2 su bardağı pudraşekeri
1/2 paket kabartma tozu
1 adet yumurta, birkaç damla su

ÜZERİNE:
Rendelenmiş limon kabuğu

1 LİMON dolgusu için tozşeker, yumurta ve limon suyunu cam bir kaba alıp karıştırın. Kabı, içinde su kaynayan bir tencerenin üzerine oturtun. Koyulaşmaya başlayana kadar karıştırmaya devam edin. Koyulaşmaya başladığında (yaklaşık 72 derecede) süzgeç yardımı ile süzün ve içine tereyağını ekleyip eriyene kadar karıştırın.

2 Tart hamuru için un, soğuk tereyağı ve kabartma tozunu bir kaba alıp parmak uçlarınızla ufalayarak karıştırın. Ardından şeker, yumurta ve birkaç damla suyu ekleyip yoğurun.

3 Streç filme sarın ve dolapta yarım saat bekletin. İki parça pişirme kağıdı arasına koyun ve 1 cm kalınlığında açın. Hamurdan çay bardağının ağzı ile yuvarlaklar kesin. Küçük tartölet kalıplarını yağlayın ve kestiğiniz hamurları kenarlarını kaplayacak ve ince olacak şekilde içine yerleştirin. İçlerini çatalla delin ve pişirme kağıdı yerleştirin. Kabarmasını önlemek için üzerine nohut veya kurufasulye koyun. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 10 dakika pişirin.

4 Üzerindekileri kaldırın ve yeniden fırına verip ortası da renk alana kadar pişirmeye devam edin. Pişen tartölet altlarını soğutun ve kalıptan çıkartın. İçlerine limonlu dolgudan koyun. Rendelenmiş limon kabuğu ile süsleyin ve soğutup servis yapın.

Aklınızda bulunsun!

Limon sosu hemen kullanmayacaksanız, 3-4 gün buzdolabında saklayabilirsiniz.



LİMON DOLGULU TARTÖLETLER



Tarifi
yan sayfada



FARKLI YORUMLAR

EMİNE TUNADAN
eminetunadan@gmail.com

Kısa zamanda hazırlayabileceğimiz pratik ve lezzetli bir yiyecek aradığımızda akla ilk gelen seçeneklerden olan sandviçler herkes tarafından sevilerek yenir. ***Emine Tunadan***, farklı ekmek çeşitleri kullanarak ister kahvaltıda ister ara öğünlerde, hatta ana öğün olarak tercih edebileceğiniz kadar zengin içerikli sandviçler hazırladı.

Stilist: **SELENAY KÜBRA KOÇER** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

KOLAY LEZZET Sandviç

tam doyumluk

PANCAR SOSLU SANDVİÇ



Tarifi yan sayfada



PATLICANLI FÜME ETLİ SANDVİÇ 6 ADET

12 dilim pancarlı ekmek, **12** dilim füme et
300 gram örgü peyniri, mevsim yeşillikleri

PATLICANLI FESLEĞENLİ SOS İÇİN:
3 adet patlıcan, **2** demet taze fesleğen
3 diş sarmısak, **50** gram ceviz
50 gram eski kaşar peyniri, **1** su bardağı zeytinyağı
Tuz, taze çekilmiş karabiber

1 PATLICANLI fesleğenli sos için patlıcanları yıkayıp kurulayın ve birkaç yerinden delerek fırın tepsisine yerleştirin. Sarmısakları kabuklu olarak patlıcanların yanına koyun. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında patlıcanların içi yumuşayana kadar pişirin.

2 Patlıcanları uzunlamasına ikiye kesip içlerini bir kaşık yardımıyla çıkarın. Sarmısakların kabuğunu soyup içlerini çıkarın. Cevizi yağsız tavada birkaç dakika kavurun. Fesleğeni yapraklarına ayırıp mutfak robotuna alın. Üzerine patlıcan, sarmısak, ceviz, eski kaşar peyniri, tuz ve karabiber ekleyin. Yavaşça zeytinyağını ilave edip çekin ve pürüzsüz bir kıvama getirin.

3 Ekmek dilimlerinin yarısının üzerine dilediğiniz miktarda patlıcanlı fesleğenli sostan sürün. Dilimlenmiş örgü peyniri, füme et ve mevsim yeşilliklerini kat kat sosun üzerine koyun. Diğer ekmek dilimlerini üzerlerine yerleştirip servis yapın.

PANCAR SOSLU SANDVİÇ
6 ADET

PANCAR SOS İÇİN:
2 adet orta boy haşlanmış pancar
1 diş sarmısak
3 çorba kaşığı süzme yoğurt
2 çorba kaşığı labne peyniri
3 çorba kaşığı ufalanmış sürk peyniri
1 tatlı kaşığı lime suyu
1 tutam tuz
1 tutam taze çekilmiş karabiber

SANDVİÇ İÇİN:
12 dilim dereotlu peynirli ekmek
12 yaprak Yedikule marulu
12 dilim hindi füme
12 dilim tulum peyniri

1 HAŞLANMIŞ pancarların kabuğunu soyun. Rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Ezilmiş sarmısak, süzme yoğurt, labne peyniri, ufalanmış sürk peyniri, tuz, karabiber ve lime suyunu ekleyip iyice karıştırın.

2 6 dilim ekmeğin üzerine 2'şer çorba kaşığı pancarlı sos sürün. 2'şer adet marul yaprağı, 2'şer dilim tulum peyniri ile hindi füme yerleştirin. Diğer ekmek parçalarını üzerlerine koyup servis yapın.

Öneriler

• Sandviçlerin soslarını mevsimine göre farklı sebzelerle de hazırlayabilirsiniz.

• Hazırladığınız sandviçlere kuruyemiş ekleyerek besin değerini artırabilirsiniz.

Mermer tabak ve aksesuarlar: **Studyo 99**



CİĞER PATELİ VE KARAMELİZE SOĞANLI SANDVİÇ 6 KİŞİLİK

CİĞER PATE İÇİN:
500 gram tavuk ciğeri, **2** adet defne yaprağı
1 adet kırmızı soğan, **4** çorba kaşığı krema
2 çorba kaşığı tereyağı, **1** çay kaşığı tane karabiber, tuz

SANDVİÇ İÇİN:
2 adet klasik ekmek, ciğer pate
2 adet kırmızı soğan, **1** çorba kaşığı zeytinyağı
200 gram tulum peyniri, ıspanak yaprağı ve frenk soğanı

1 TAVUK ciğerlerini temizleyip tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su, defne yaprağı, küçük bir tülbent içine sarılmış tane karabiber ve ikiye kesilmiş kırmızı soğanı ekleyin. Ciğerler yumuşayıp ezilene kadar pişirin.

2 Soğan, tane karabiber ve defne yapraklarını tencereden çıkarın. Ciğerleri ezerek püre haline getirin. Krema ve tuzu ekleyip iyice karıştırın. Pateyi cam bir kabın içine doldurun. Tereyağını eritip üzerine ilave edin.

3 Pişirdiğiniz 2 somun ekmeği 3'e bölecek şekilde kesin. Daha sonra her parçayı enine iki parça olacak şekilde keserek içlerini açın. Ekmeklerin alt parçasının üzerine ciğer pate sürün.

4 Soğanın kabuğunu soyup halka dilimleyin. Tavaya aldığınız zeytinyağında iki taraflı kızartın. Ciğer patenin üzerine ıspanak yaprağı, karamelize edilmiş soğan ve dilimlenmiş peyniri paylaştırın. Üzerlerine ince kıyılmış frenk soğanı serpin. Ekmeklerin üst parçalarını yerleştirip servis yapın.

Aşçının notu:

Ciğer pateyi hazırlarken 1 diş ezilmiş sarmısak ekleyip, tatlandırabilirsiniz.

KABAK MÜCVERLİ SANDVİÇ
8 ADET

MÜCVER İÇİN:
4 adet kabak
4 dal taze soğan
1 demet dereotu
50 gram rendelenmiş taze kaşar peyniri
50 gram rendelenmiş beyaz peynir
4 adet yumurta
1.5 çay bardağı un
1/2 çay bardağı galeta unu
Tuz, karabiber

KIZARTMAK İÇİN:
Zeytinyağı

KURU DOMATESLİ SOS İÇİN:
10 adet kurutulmuş domates
1 diş ezilmiş sarmısak
4 dal kıyılmış nane
6 dal kıyılmış frenk soğanı
5 çorba kaşığı Antakya tuzlu yoğurdu
3 çorba kaşığı çekilmiş ceviz
2 çorba kaşığı labne peyniri

SANDVİÇ İÇİN:
8 adet pita ekmeği
8 dilim mücver
8 çorba kaşığı kuru domatesli sos
8 dilim beyaz peynir
Mevsim yeşillikleri

1 KURU domatesli sos için, domatesleri sıcak suda yarım saat bekletip suyunu iyice süzün. Bıçakla ince olacak şekilde kıyın.

2 Bir kaseye alıp üzerine sarmısak, nane, frenk soğanı, tuzlu yoğurt, ceviz ve labne peynirini ekleyip iyice karıştırın.

3 Mücver için kabakları soyup rendeleyin. Suyunu iyice süzün ve geniş bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş peynirleri, kıyılmış soğan ve dereotunu ilave edin. Yumurta, un galeta unu, tuz, karabiber ekleyip iyice karıştırın.

4 Çok az zeytinyağı eklenip ısıtılmış tavaya 1 kaşık dolusu mücveri döküp iki taraflı kızartın. Harç bitene dek işleme devam edin.

5 Pita ekmeklerini bir cep oluşturacak şekilde kesin. İçlerine kuru domatesli sosu sürün. Mücverleri, ince dilimlenmiş beyaz peynir ve mevsim yeşilliklerini yerleştirip servis yapın.



KABAK MÜCVERLİ SANDVİÇ



Tarifi
yan sayfada





Öneri

Sandviçleri hazırlamadan önce, ekmekleri ızgarada önlü arkalı kızartabilirsiniz.

IZGARA SEBZELİ VE AVOKADO SOSLU SANDVİÇ 10 ADET

AVOKADO SOS İÇİN:
4 adet olgun avokado, **4** çorba kaşığı zeytinyağı
4 diş sarmısak, **300** gram labne peyniri, tuz
100 gram dövülmüş ceviz, **2** tatlı kaşığı limon suyu,

SANDVİÇ İÇİN:
10 adet sandviç ekmeği, **10** adet bebek kabak
10 adet bebek patlıcan, **4** adet dolmalık sarı biber
4 adet kırmızı biber, **24** adet mantar
12 dilim gravyer peyniri, mevsim yeşillikleri
KIZARTMAK İÇİN: Zeytinyağı

1 AVOKADO sos için avokadoların çekirdeklerini çıkarıp içlerini bir kaseye alın. Zeytinyağı ekleyerek iyice ezin. Tuz, ezilmiş sarmısak, labne peyniri, ceviz ve limon suyunu ilave edip iyice karıştırın.

2 Kabak, patlıcan ve biberleri temizleyip uzunlamasına ve ince olacak şekilde dilimleyin. Mantarları da ince dilimleyin. Tüm sebzeleri ayrı ayrı zeytinyağı eklenmiş ızgara tavasında iki taraflı kızartın.

3 Sandviç ekmeklerini enine iki parçaya kesin. Alt parçalarının üzerine avokado sos sürün. Izgara edilmiş sebzeleri, gravyer peynirini ve mevsim yeşilliklerini avokado sosunun üzerine dizin. Diğer ekmek parçalarını üzerlerine kapatıp servis yapın.

VAHİDE PERÇİN

MURAT ÜNALMIŞ

UĞUR GÜNEŞ

HİLAL ALTINBİLEK

BIR ZAMANLAR ÇUKUROVA

YAKINDA







ŞEFİN YORUMU

HAZER AMANİ

USLA'da eğitmen şef olarak görev yapan **Hazer Amani**'yi uygulamalı eğitim verirken sınıfında ziyaret ederek balıklı ve deniz mahsullü yemeklerin yapımına tanıklık edip, tariflerini almayı ve görüntülemeyi de ihmal etmedik.

Stilist: **SELMA ŞEN** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

adeta ana yemek

PİRİNÇLİ BALIK ÇORBASI



Tarifi yan sayfada

Denizin nimetleri

PİRİNÇLİ BALIK ÇORBASI
4 KİŞİLİK

1 kg levrek fileto (derisi üzerinde)
1 adet soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 adet yeşil acı Meksika biberi
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1 adet küçük boy patates
1 adet lime'nin rendelenmiş kabuğu
4 diş sarmısak
4 çorba kaşığı pirinç
1/2 tatlı kaşığı kimyon
1/2 çay bardağı sıcak su
5 su bardağı sıcak tavuk veya sebze suyu
2 adet mısır koçanı
100 gram iç bezelye
1 çorba kaşığı acı biber sosu
2 demet kişnişin yaprağı
3 adet lime'nin suyu, tuz

SERVİS İÇİN:
1 adet sivri biber
1/2 kırmızı dolmalık biber
1 demet maydanoz, nachos

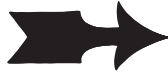
1 BALIĞIN yarısını küp, yarısını irice doğrayın. Küp doğranmış soğanı zeytinyağında soteleyin. Doğranmış biberleri ve küp doğranmış patatesi ilave edip 5 dakika soteleyin. Rendelenmiş lime kabuğu, kabukları temizlenmiş bütün sarmısak, pirinç ve kimyon ilave edip karıştırın. Su ekleyip harmanlayın. Tavuk veya sebze suyu, tanelenmiş mısır ve bezelyeyi katıp 10 dakika pişirin. Balığı ekleyip, acı biber sosu gezdirin ve 5 dakika pişirin. Tuzunu ayarlayıp ocaktan alın.

2 Ayrı bir yerde kişnişi lime suyu ile blenderden geçirin. Çorbanın üzerine gezdirin. Servis tabağına alıp, üzerine nachos yerleştirin. Kıyılmış biberleri ve maydanozu serpiştirip servis yapın.

Bulunduğunuz mevsime göre levrek yerine kırlangıç, lipsos, sinarit gibi beyaz etli farklı balıklar da kullanabilirsiniz.



CEVICHE



400 gram levrek fileto
1 adet kıyılmış beyaz soğan
1 su bardağı lime suyu
2 adet acı kırmızı biber
2 diş sarmısak, **1** çay kaşığı rendelenmiş zencefil
1 adet avokado, **4** dal kişniş
2 çay kaşığı tuz, **1** çay kaşığı karabiber

SERVİS İÇİN:
1'er adet kırmızı ve sivri biber
1 adet küçük boy kırmızı soğan, **2** dal kişniş

YARIM soğan, lime suyu, biber, sarmısak, zencefil, avokado ve kişniş saplarını rondodan geçirip püre haline getirin. Balığı irice parçalara ayırıp, tuzladıktan sonra üzerini kapatın ve buzdolabında 10 dakika dinlendirin. Buzdolabından alıp, püre haline getirdiğiniz karışımla harmanlayın ve 2 dakika dinlendirin. Servis tabağına alıp, kıyılmış biberler, halka doğranmış soğan ve kişnişle süsleyip servis yapın.

USLA hakkında...

Uluslararası Servis ve Lezzet Akademisi USLA, 30 yılı aşkın bir süredir otelcilik ve yiyecek içecek sektöründe sertifikalı ve diplomalı eğitimler veren "American Hospitality Academy International Hotel Management Schools (AHA-IHMS)'un İstanbul kampüsü ve Türkiye'nin önemli uluslararası otel işletmeciliği ve aşçılık akademileri arasında yer alıyor.

İstanbul Mecidiyeköy'deki 2300 m² bir alan içerisinde 8 kattan oluşan akademi binasında 22 kişinin aynı anda ders alabileceği tam donanımlı 2 adet Electrolux profesyonel mutfağı, Arçelik tarafından yapılmış 20 kişilik workshop mutfağı, demo otel odası simülasyon sınıfı, ön büro simülasyon sınıfı, barista eğitim sınıfı, teori dersleri için özel dersliği, kütüphanesi, fitness alanı, soyunma odaları, depoları ve 200 kişi kapasiteli Akademik Lezzetler restoranı ile profesyonel aşçılık, profesyonel pasta-ekmekçilik, yiyecek içecek işletmeciliği, barista, çay eğitimleri sağlarken, gastronomi tutkunlarına farklı deneyimlen sunuyor. USLA, yeme-içme kültürünü farklı başlıklar altında düzenlenen workshop'lar ile keyfe dönüştürürken, güncel gastronomi trendlerini katılımcıları ile paylaşıyor. Yeni dönemde USLA eğitmen şef kadrosuna katılan Hazer Amani, her hafta profesyonel aşçılık derslerine girerken ayda bir USLA'ya özel planladığı workshop'lar ile deneyimlerini paylaşıyor.



PAELLA 4 KİŞİLİK

4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarmısak, **9-10** adet midye
4 adet jumbo karides
2 çorba kaşığı su
1 gram safran, **1** adet soğan
1 adet kırmızı biber
1 adet acı kırmızı biber (paprika)
1 adet sivri biber
1 çay bardağı haşlanmış mısır
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
2-3 adet taze fasulye
1 dal taze soğan
1 adet domates
1 su bardağı pirinç
3.5-4 su bardağı tavuk suyu
1 avuç kıyılmış maydanoz
2-3 dal kekik, tuz, karabiber

1 ORTA boy paella tavasının tabanını zeytinyağı ile kaplayın. Kabukları temizlenmiş bütün sarmısak ilave edin ve rengi açık kahverengiye dönene dek soteleyin, daha sonra yağın içinden sarmısakları çıkarıp kenara alın. Deniz mahsullerini ilave edip, karidesin rengi turuncu-kırmızı oluncaya kadar soteleyin. Bu aşamada çok pişirmeyin, sadece üzeri kızarsın. Yağın içinden alıp, kenara ayırın.

2 Diğer taraftan su ve safranı karıştırıp 10 dakika dinlenmeye bırakın. İnce doğranmış soğanı tavadaki yağa katıp bir-iki karıştırın. Jülyen doğranmış kırmızı biber, halka doğranmış acı kırmızı biber, halka doğranmış sivri biber, mısır, bezelye, doğranmış fasulye ve doğranmış domates ekleyip soteleyin. Kenara ayırdığınız sarmısakları katıp karıştırın. Pirinci ilave edip, şeffaflaşana dek karıştırarak kavurun. 1 su bardağı sıcak tavuk suyunu kenara ayırıp, kalan sıcak tavuk suyunu, 2 çorba kaşığı suda dinlendirilmiş safranın suyunu, tuz ve karabiber ilave edip kapağını kapatın. Ara sıra karıştırarak 20 dakika pişirin.

3 Pirincin yumuşamasına yakın deniz mahsullerini ve kalan sıcak tavuk suyunu ekleyin. Kapağını kapatıp, 10 dakika pişirin. Ocaktan alıp, kıyılmış maydanoz ve kekik serpiştirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.



Öneri

Paella'yı mevsime göre farklı sebzeler ilave ederek de hazırlayabilirsiniz.



PAELLA



Tarifi
yan sayfada

Sokak lezzetleri

Başarılı şef Hazer Amani, yeni mekanı Fireroom ile alışılmışın dışında bir gastronomi deneyimi vadediyor.

Yazı: **SELMA ŞEN** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**


Hazer Amani


Mekanın iddialı yemeklerinden "Kara kaburga burger", 12 saat tandır usulü pişirilmiş dana kaburga ve aktif karbon ekmeği ile hazırlanıyor.


Kokoreç

Televizyon programları ve gastronomi konusundaki çalışmalarıyla tanınan, bizim de elinin lezzetini çok önceleri keşfettiğimiz başarılı şef Hazer Amani'nin yeni restoranı Fireroom, İstanbul Ataşehir'de kapılarını açtı. Adını odun ateşinden alan Fireroom, İstanbul'da bir ilki gerçekleştirerek sokak lezzetlerini tek çatı altında bir restoranda topladı.
Türkiye ve dünyadan özel sokak lezzetlerini stilize yorumlarla sunan mekanın mönüsünde; süt kuzusundan yapılan İzmir usulü kokoreç, uykulukla sarılan atom kokoreç, içinden suyu akan steak house burger, Amerikan usulü sloppy joe burger, Uzakdoğu'nun meşhur tavuk kanadı, Gaziantep'in leziz nohut dürümü, Türkiye'den köfte çeşitleri, Mersin usulü humus, kokoreçli-tütsülenmiş dana taco ve Konya'nın enfes pöç kebabı gibi lezzetler yer alıyor.

Lezzetin sırrı odun ateşinde...

Fireroom'da hazırlanan sokak lezzetlerinin sırrı, Güney Amerika Mutfağı'ndan esinlenerek tasarlanan çarklı ızgarada ve odun ateşinde pişmesinde, aynı zamanda mekanda kullanılan tüm malzemelerin yerinden, yöresinden titizlikle seçiliyor olmasında saklı! Misafirlerine özgün ve alışılagelmişin dışında bir gastronomi deneyimi sunan Fireroom'da içecekler de aynı özenle hazırlanıyor. Mersin'den gelen şalgam suyu, acılı turşu suyu, ayran, soğuk meşrubatlar ve son zamanların gastronomi trendi aktif karbonla yapılan siyah limonata da sokak lezzetlerine eşlik ediyor.
Fireroom için uzun ve titiz bir çalışma gerçekleştiren ünlü şef Hazer Amani; "Sokak lezzetleri çok lezzetli, hem de uygun fiyatlı. Birçoğunun çıkış noktası odun ateşi, odun ateşinde pişen et hakikaten çok lezzetli oluyor. Bugüne dek 'fine dining' restoranlarda çok pahalı işler yapmaya çalıştık. Artık özümüze dönelim, herkes tadabilsin bu yemekleri diyerek Fireroom'u hayata geçirdim. Güzel ve lezzetli bir yemeğin illa ki pahalı bir restoranda yenmesi gerekmiyor. 180 gramlık bir kaburgayı 40 liraya yesinler istiyorum. Anadolu'yu gezerken de İzmir'de yediğim kokoreç gelir hep aklıma. Biraz bencillik yaparak sevdiğim sokak lezzetlerini tek bir yerde toplamak istedim." diyor.

1 SMS
ile derginiz elinizde

SO YAZIP
4177'YE SMS
ATIN BASILI
DERGİNİZ HER AY
~~₺8,5~~ ₺**6**'YE
ADRESİNİZE
GELSİN



- Aylık abonelik ücreti faturanıza yansıyabilir veya TL bakiyenizden düşebilir.
- Toplu ödeme yapmadan abone olma ayrıcalığı.

HEMEN ARAYIN

0212 354 36 04 / 0212 354 36 11 / 0212 354 36 27
WhatsApp Bilgi Hattı: 0552 357 00 00 www.turkuvazabone.com

Bu servisten tüm operatörler faydalanabilir. Sofra'ya abone olmak için **SO** yazarak **4177**'ye SMS yollamanız yeterlidir. 4177'ye gönderilen her SMS ₺0,50 olarak ücretlendirilir. Aylık dergi abonelik ücreti faturalı hatlarda ₺6 olup faturaya yansıtılır, ön ödemeli hatlarda ₺6'lık tutar bakiyesinden tahsil edilir. Belirtilen fiyatlara KDV ve kargo ücretleri dahildir. 12 sayının sonunda abonelik otomatik olarak sona erer. Sofra aboneliğini iptal etmek için **IPTAL SO** yazarak **4177**'ye SMS gönderilmesi yeterlidir.

Türk Telekom -Turkcell - Vodafone

- Aylık abonelik ücreti faturanıza yansıyabilir veya TL bakiyenizden düşebilir.
- Toplu ödeme yapmadan abone olma ayrıcalığı.

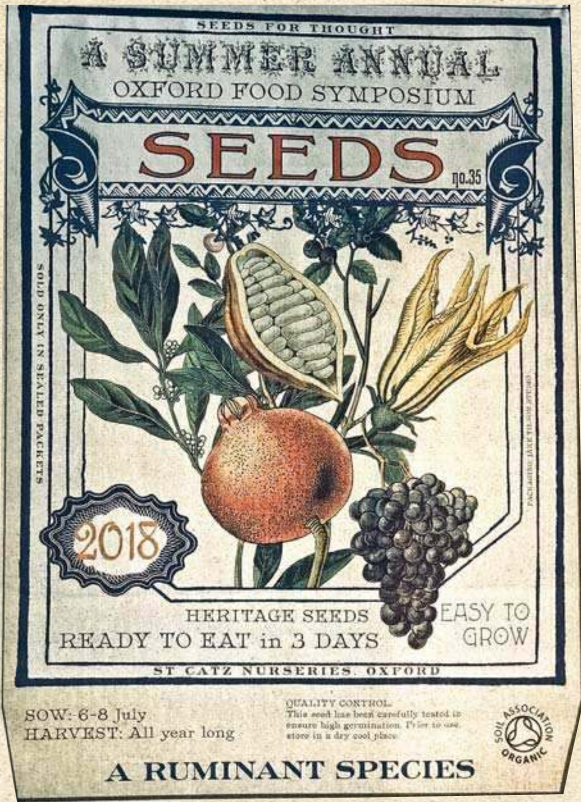
TURKUVAZ DERGİ

HAYATIN MÜCEVHERLERİ TOHUMLAR

Oxford'ta yeşerdi

Dünyanın en prestijli yemek sempozyumu olarak kabul edilen "Oxford Symposium on Food and Cookery"nin bu yılki konusu "tohum"du. Gönül Paksoy'un takı tasarımları ve Lalehan Uysal'ın tohum fotoğraflarından oluşan iki sergi, sempozyumun en ilgi çekici bölümlerindendi.

Fotoğraflar: **LALEHAN UYSAL**



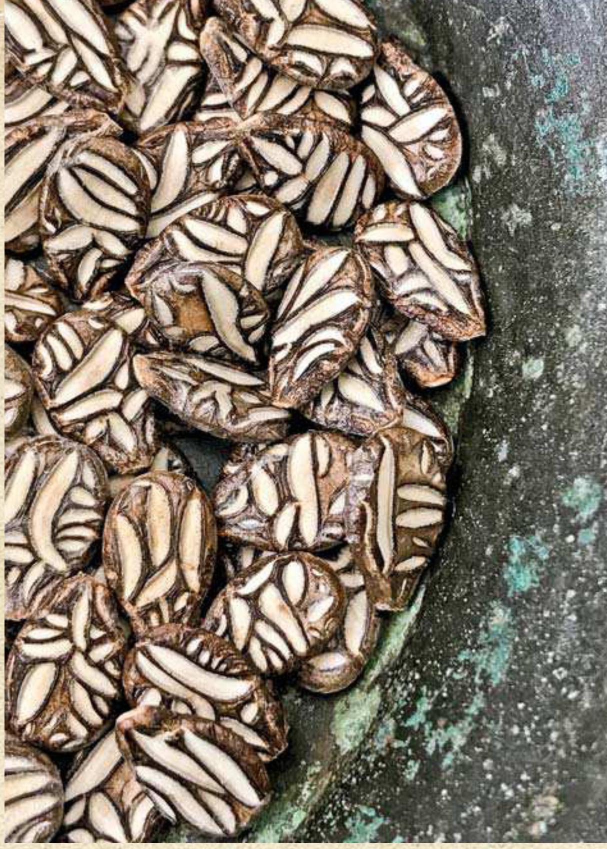




Soldan sağa: Gönül Paksoy, Claudia Roden, Lalehan Uysal

Londra'da Oxford Üniversitesi, St Catherine's College'de gerçekleşen "Oxford Symposium on Food and Cookery" yaklaşık 40 yıldır dünyanın en prestijli yemek sempozyumu olarak kabul görüyor ve dünyanın dört bir yanından akademisyenleri, yemek araştırmacılarını, yazarlarını, bilim insanlarını ve şefleri aynı platform altında buluşturuyor. Yemek üzerine düşünen, yazan, yemeği tasarlayanlar arasındaki iletişimi güçlendirmeyi ve bilgi paylaşımını amaçlayan sempozyumda o senenin konusuna ilişkin yaklaşık 50 sunuma yer veriliyor. Sunulan bu makaleler bir sene sonra, yemek tarihi ve etnolojisi üzerine kitapları ile tanınan yayınevi "Prospect Books" tarafından yayınlanıyor ve dünyada yapılan yemek bilimleri araştırmalarında referans olarak kullanılıyor.
6-7 Temmuz tarihlerinde gerçekleşen sempozyumun bu yılki konusu "tohum"du. Sunumlar kadar önem taşıyan öğle ve akşam yemekleri ünlü şefler Moshe Basson ve Olia Hercules'in ekibi tarafından hazırlandı. İki şefin yemeklerinin konsept ve organizasyonu aynı zamanda sempozyumun yönetim kurulu üyesi olan Gamze İneceli'ye aitti.
Sempozyumda bu yıl farklı olan iki sergi vardı. Tohumu estetik yanıyla gösteren sergideki eserler aynı salonda sergilendi ve birbirini tamamladı. Sergilerin temaları gibi adı da ortaktı; The Jewels of Life/Hayatın Mücevherleri... Farklı ülkelerden, farklı şehirlerden gelen, her yaştan katılımcıyı şaşırtan, hayran bırakan, heyecanlandıran bu sergilerden biri; Yenilebilir Boncuklar, Çiçek Yemek, Atıksız Mutfak ve Türk Yemekleri kitaplarının yazarı, tasarımcı Gönül Paksoy'un tohumlarla yaptığı takı tasarımlarından oluşuyordu. Malzemesi tohumdu ama her biri nadir mücevherler gibi eşsiz, tek ve değerliydi. Ödüllü yemek kitaplarıyla tanınan yazar Claudia Roden'i en çok etkileyen ise menengiç tohumlarından yapılmış bir gerdanlık oldu. Diğer sergi, Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği'nin ve Ekolojik Pazarı›nın kurucularından, aynı zamanda dergimizin uzun bir dönem tasarım ve yayın danışmanı olan, Damak Unutmaz köşesinin yazarı, Lalehan Uysal'ın tohum fotoğraflarıydı. Yazarımızın her tohum fotoğrafı bildiğimiz bir meyvenin attığımız çekirdekleri, sık sık yediğimiz bir sebzenin bilmediğimiz tohumları ya da çoğumuzun her gün gördüğü bir ağacın yere düşen ve eğilip bakmaya vaktimizin olmadığı tohumlarıydı...

İÇİ SARI, TURUNCU VEYA PEMBE OLAN, ANADOLU'DA "ÇEKİRDEĞİ OYALI" VEYA "YAZILI KARPUZ" OLARAK DA BİLİNEN KARPUZ ÇEŞİDİNİN, HER BİRİ KENDİNE ÖZGÜ ÇİZGİLERİ OLAN TOHUMLARI... BU İLGİNÇ TOHUMLARI SERGİDE GÖRENLER İSE ÜZERİNDEKİ ÇİZGİLERİN TAMAMEN DOĞAL OLDUĞUNA İNANMAKTA ZORLANDILAR.





SEDEF ÇİÇEĞİ TOHUMLARI



KUŞKONMAZ TOHUMLARI



THE JEWELS OF LIFE/HAYATIN MÜCEVHERLERİ SERGİSİ'NDEN...

Kurda, kuşa, aşa...

Lalehan Uysal bu sergi için hazırlanmış olan broşürde kendini "tohum gözlemcisi" olarak tanımlıyor ve neden tohum fotoğrafları çektiğini anlatıyor;

"Çocuk yaştan bu yaşa tohum gözlemcisiyim. Karahindiba (dandelion) tohumlarının rüzgarla bir coğrafyadan başka bir coğrafyaya uçuşunu, keçilerin yediği zeytin çekirdeklerini dağlara tepelere taşıyıp toprakla buluşturmasını, ağacından yere düşen meyvenin çekirdeğini kırıp yeşermesini hayranlıkla izliyorum. Umutsuzluğa kapıldığımda beni güçlendiren şey; gözümü kapatmak ve bir tohumun bir meyve ağacına dönüşünü düşlemek... O ağacın meyvesine uzanana kadar da gözümü açmamak!

Gezegenin toprağına her gün akıl almaz sayıda tohum düşüyor. Görmediğim bilmediğim diyarlarda yeşeren, filizlenen, boy atan her tohumun nefesim olduğunu hissediyorum.

Bazen derin sessizliklerde bu tohumlardan birinin toprağa düştüğünde çıkardığı sesi duyar gibi oluyorum. Kabuğunu çatlatışını, güneşe boynunu uzatan filizin çıtırtısını...

Ben tohumun can seslerini gösteremediğim için fotoğraflarını çekiyorum. Onların bazen narin, ince, kırılgan, uçucu; bazen sert, iri, güçlü; bazen yeşil, kahve, siyah renkleri fark edilsin istiyorum. Tohumların her bir tanesinin inanılmaz tasarlanmış, tarifsiz zenginliklere sahip, birer mucize olduğunu göstermek istiyorum. Fotoğraflarımdaki tohumların göze görünmesini istiyor, ruhun toprağında yeşereceğine inanıyorum. Her deklanşöre bastığımda toprağına tohum serperken ektiğinin sadece insan için olmadığını, tüm canlılar için olduğunu anlatmak üzere Anadolu insanın dillendirdiği kadim sözü tekrarlıyorum. Bu tohumlar 'kurda, kuşa, aşa'..."

Hazırlayan: **MİNE NARTOP**

Mutfaklarınıza ve sofralarınıza şıklık katacak farklı tarzlardaki mutfak tekstil ürünlerini sizin için bir araya getirdik.

Renk renk

ÖNLÜK 23.99 TL
HEPSİBURADA.COM



MASA ÖRTÜSÜ 107.50 TL
PAŞABAHÇE MAĞAZALARI



TUTACAK 99 TL
LE CREUSET



TUTACAK
13.59 TL
HEPSİBURADA.COM



ÖNLÜK 90.99 TL **PERABULVARİ.COM**



MASA ÖRTÜSÜ 69.99 TL **İKEA**



ÖNLÜK 34.99 TL **İKEA**



AMERİKAN SERVİS 19.50 TL **LİNENS**



MASA ÖRTÜSÜ 159.95 TL
MUDO CONCEPT



MUTFAK HAVLU SETİ
22 TL **TAÇ**



AMERİKAN SERVİS 11. 50 TL **LİNENS**



Bayram ziyafeti

Set Kebap, Kurban Bayramı için özel bir Bayram mönüsü hazırladı. Mönüde kebap çeşitleri, acılı ezme, fındık lahmacun, söğürme ve çiğ köfte gibi geleneksel lezzetlerden oluşuyor. Kurban Bayramı menüsü kişi başı 100 TL.

Dünyaca ünlü müzisyen Mich Gerber'in unutulmaz konseri, mekana özel lezzetler ve boğazın eşsiz güzelliğiyle 25'inci yılını kutlayan 5. Kat Restaurant, bütün yıl boyunca konserler, özel konuklar ve sürpriz etkinliklerle kutlamalarına devam edecek.

25. yıl kutlaması



Mimari dokunuşlarıyla birçok mekanın tasarımında fark yaratan Sami Savatlı, Tarihi Eyüp Sultan Konağı'nda yepyeni bir Emirgan Sütiş'e imza attı. Tüm objelerin mekana özel hazırlandığı Emirgan Sütiş'in tabakları da yapının geleneksel çizgisine uyumlu olarak tasarlandı.

Sami Savatlı imzası



Bebeklere geleneksel lezzet



"Bebevita Bisküvili Sütlü Tahıllı" ek gıda, içeriğindeki kalsiyum, iyot, demir, vitamin ve önemli mineraller sayesinde bebeklerin sağlıklı gelişimine destek sağlıyor. Ürün 6'ncı aydan itibaren sabah kahvaltısı ve ara öğün olarak tüketilebiliyor.

"En güzel çay nerede içilir?"



Doğuş Çay'ın interaktif projesi "En Güzel Çay Nerede İçilir?", kültürümüzün vazgeçilmez içeceğini Türkiye'nin eşsiz güzellikleri ile bir araya getiriyor. Doğuş Çay, ülkemizin dört bir yanından gelen çay keyfi fotoğraflarına Instagram sayfasında ve "En Güzel Çay Nerede İçilir?" web sitesinde yer veriyor.



Konya lezzetleri

Tripadvisor'da Konya'nın en iyi restoranı olarak öne çıkan Kuzucu Ali, en sevilen lezzetleri ile Türk Lezzet Müzesi'nde. Kuzucu Ali'de etler hiçbir katkı maddesi kullanılmadan sadece tuzlanıyor ve bakır leğenlerde kendi yağında pişiriliyor.



Usla'dan avantajlı ön kayıt

Uluslararası Servis ve Lezzet Akademisi (USLA)'nın, geleceğin şef ve yiyecek içecek sektörü işletmeci adaylarını yetiştirdiği profesyonel eğitim programlarına kayıtlar, eylül sonuna kadar, ön kayıt avantajıyla devam ediyor.

Yeni reklam



Sleepy'nin marka yüzü olarak üç farklı bebek bezi reklam filmi ile ekranlarda yer alan ünlü oyuncu Ceyda Düvenci, bu kez doğal bambudan elde edilen ve saf suyla dokunmuş kanatlara sahip yeni kadın pedi Sleepy Natural için kamera karşısına çıktı.

Büyük bayram sofraları



Bayram'da sevdiklerine leziz et yemekleri yapmak isteyenlerin işlerini kolaylaştıracak geniş bir ürün yelpazesi sunan Karaca, düdüklü tencere, maksi çelik tencere seti, kesme tahtası ve bıçak seti gibi ürünlerini öneriyor.

Yaza özel

Saray Muhallebicisi, manda sütünden üretilen çikolatalı ve sütlü dondurmalarının yanı sıra, taze meyvelerden hazırlanan limonlu, orman meyveli, karamel-cevizli, çilekli ve muzlu çeşitleri ile serinleten alternatifler sunuyor.



Kolasını limonlu sevenler için

Pepsi, klasik kola tatlarından sıkılanlar için limonlu ve şekersiz formülü ile yepyeni bir alternatif olan Pepsi Twist'i sunuyor. Beş farklı boyda sunulan Pepsi Twist, yaz sıcaklarına serinlik katıyor.



Organik şeftali nektarı



BİO Sertifikalı, GDO'suz ve sanayi bölgelerinden uzak organik çiftliklerde yetiştirilen ürünlerle hazırlanan HİPP Organik Şeftali Nektarı, ilave şeker içermeyen yapısı ve yüksek lif oranıyla sindirim sistemine de fayda sağlıyor.



Sudaki balık

Paşabahçe Mağazaları, camın yarınını tasarladığı ve tasarımla kültür arasındaki ilişkiyi yeni bakış açıları ve tekniklerle hayata geçirdiği Omnia Koleksiyonu'na "Su" teması ile devam ediyor. MU.CA Studio, koleksiyon için Ege Denizi'nin turkuaz renginden ve balıklarından esinlenerek 'Balık'ı tasarladı.



Yaz sofralarının rengi

Yazın keyifli buluşmaları için hazırladığınız sofralara 4 farklı renk seçeneğiyle ve zarif formuyla eşlik eden Porland'ın Pure Seasons Koleksiyonu, farklı boy ve formlardan oluşan yemek ve kahvaltı takımı, buna ek olarak ikram grubu ürünlerinden oluşuyor.

Pratik ürünler

Bosch'un kullanım kolaylığı sunan hızlı ve pratik solo blenderleri SilentMixx ve Mixx2Go modelleri ve Yavaş/Soğuk Sıkım Meyve Sıkacağı VitaExtract yaz aylarında sık tüketilen, sağlıklı pratik ve lezzetli karışımlar hazırlamayı kolaylaştırıyor.





İsviçre Alpleri'nde kariyer

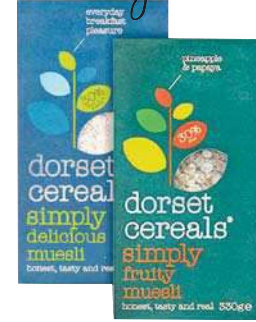
Etkileyici doğal çevresiyle İsviçre'nin aşağı Engadine bölgesinde yer alan, eğitim, spor ve doğal yaşamın mükemmel bir kombinasyonunu sunan High Alphine Institute Ftan (HIF-HOCHALPINES INSTITUT FTAN AG), geleceğin liderlerini yetiştiriyor.

Lezzete ulaşmanın kolay yolu

Yenilikçi ürün ve çözümleriyle hayatı kolaylaştırmayı hedefleyen Koroplast, iç yüzeyi pişirme kağıdı, dışı ise alüminyum folyo olan yeni ürünü Sar Pişir ile yemek yapmayı sevenlerin mutfağına kolaylık sunuyor.



Dorset Türkiye'de



İngiltere'nin en sevilen müsli markalarından olan Dorset, tahıllı ve meyveli çeşitleri ile artık Türkiye'de. Koruyucu içermeyen ve veganlar için de uygun olan ürünler yoğurt, süt ve meyve suyu ile servis edilebiliyor.

Özel formül

Türkiye'nin sakız pazarının büyüyen markası Ülker Oneo, yeni ürünü Oneo White'ı tüketicilerinin beğenisine sundu. Oneo White, kalsiyum karbonat ve ksilitol ile zenginleştirilmiş yapısıyla tüketicilere yepyeni bir deneyim sunuyor.



Harput Köfte'ye peynir kattılar!

Ekici Peynir'in 60. yılı için hazırladığı Lezzet Hikayeleri projesi, yeni şehirlerle yoluna devam ediyor. Elazığ lezzetlerinin 13 Temmuz'da İstanbul'da jüri karşısına çıktığı etkinlikte Serpil Şalt, Ekci Beyaz Peynirle yeniden yorumladığı "Harput köfte" ile birinci seçildi.

Tatilin keyfini çıkarın

Kültür, sanat ve eğlence dünyası D&R, tatil hazırlığı yapan ziyaretçilerine sunduğu e-kitap okuyucu KoboClara, Polaroid Pop Instant dijital kamera, Polaroid Hoop ve Polaroid Snap Touch Instant fotoğraf makineleri, GoPro Hero 5Black Action gibi birbirinden özel ve farklı ürün seçenekleriyle unutulmaz bir tatil yaşatmayı hedefliyor.





Meze keyfi

Geçtiğimiz yıl faaliyete başlayan Türkbükü Mezecisi, zeytinyağlılarla beraber tam 37 meze seçeneği sunuyor. İşletme, davet sofraları için uzun uzun hazırlık yapmaya vakti olmayanlar için "al-götür" pratikliği sunuyor.
Tel: (0252) 377 60 71



Yaz eğlencesi

Türkiye'nin 111 yıllık markası Koska'nın geleneksel kağıt helvası, buz tost ve kornetleri yaz keyfine keyif katıyor. Kağıt helva ve buz tostların arasına dondurma koyabilir, tahin-pekmez sürebilir veya yaz meyveleri ile birlikte tüketebilirsiniz.

Farkını ortaya koyuyor

Ürün karşılaştırmaları ve yorumları ile dünyanın önemli sitelerinden olan Consumer.org Miele buharlı fırını deneyimleyerek fikirlerini paylaştı. Miele H 6260 BP fırın ile pişirme performansı açısından oldukça yüksek bir puana sahip oldu.



FİHRİST



çorbalar

deniz ürünleri

et yemekleri



hamurişleri ve pilavlar



sebze yemekleri ve salatalar

tatlılar

ve diğerleri

Gelecek Sayı

Sonbahara lezzetli bir karşılama yapmanızı sağlayacak tarif ve sunum önerilerinin yanı sıra, reçelden turşuya kış hazırlığı tarifleri Eylül sayımızda.

